

特集：カンピロバクターと腸炎ビブリオ

巻頭言

今年も昨年に引続き採用が順調で、新年度も4月より2人の仲間が増え、今年これで6名の採用と成りました。しかし、やはり退職者も居まして3月で2名が退職しました。その退職の仕方が今までに経験のないもので、いろいろ考えさせられるものでした。

先ず3月中旬に退職した者は技術職で採用したのですが、入社1か月で営業がしたいと云うことで部署替えをしたところでした。本人の希望通りとなり、これから新たな研修をスタートすることになったその矢先に「やっぱり辞めます」と成ってしまいました。理由は分かりません。このような状態で根掘り葉掘り理由などを聞いても同じことを繰り返すだけだと思いますので、本人からその日に辞めるとの申し出だったので、その意向をそのまま受け入れました。そして退職した10日後事件は起こりました。本人から総務部にメールが届いたのです。その内容は「会社都合で辞めさせられた場合は予告手当が必要で、その手当を請求します」との内容でした。私も総務部長もそれを見て、口があんぐり空いてしまいました。すべて本人の申し出で行ったことであり、一つたりとも会社都合の物はありません。きっと辞めて、しばらく時間が過ぎ誰かから知恵を吹き込まれ、自分から退職したことなど、どこかに吹き飛んでしまったのでしょうか。初めてのことでしたが、これは毅然とした対応をするよう、顧問弁護士と相談の上、文章を作成し対応しました。

そしてもう一人、3月末に退職した者からも退職2週間後、問題が起こりました。退職したい旨申し出があったため、上司と話し合いを行いました。3月が年度末で大変忙しいため3月末まで協力してもらいたい意向を伝えたと、本人は4月1日より新しい会社に行きたいとのことで、双方合意の上3月末での退職と成りました。しかし退職し時間が経って、こちらにも知恵が付いてしまったのでしょうか。本人から「有給を消化して辞めたい」と上司に伝えていたので、有給分を請求したいとの申し出がありました。どこの会社もそうだと思いますが、通常であれば引継ぎなどの業務日数と有給日数分を含めて退職日を決めると思います。当然マルマもそうしています。しかし今回は辞める日を本人が決めていて、会社側の意向も踏まえ有給消化が出来ないことは分かっていたはずですし、また有給を使いたい旨要望があれば、その上司から報告があったと思います。しかし記録もありませんので言った言わないと成ってしまうことになり、また社会人歴の浅い若者には経験も無いことを考えると、もっと配慮し説明すべきだったかとも考えます。今までであれば、それは難しいと断っていたかもしれませんが、今回は有給を買い取ることにしました。

今までこの様な事例が無かっただけに、釈然としない部分もあります。時代の流れに合わせていたつもりでしたが、まだまだと反省しています。常に時代の先を読み、対策をしなければいけません。

でも本当に大変な時代です。

(雅)

カンピロバクターと腸炎ビブリオ

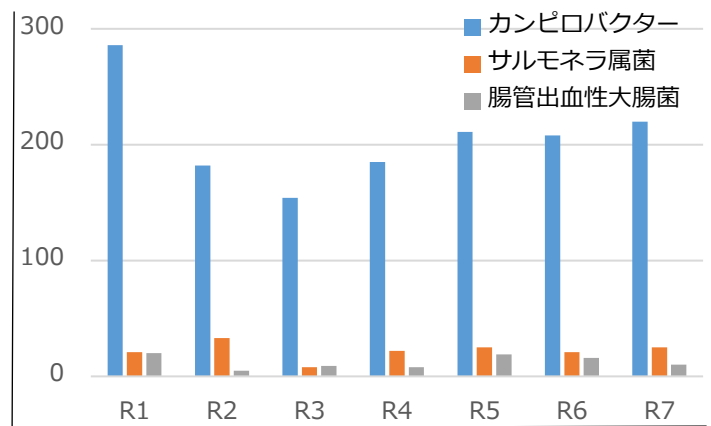
4月に入り暖かい陽気の日が増え、屋外での活動が楽しみな季節がやってきました。しかし気温の上昇と共に、見えないところで活発になり始めるのが細菌性の食中毒です。食中毒と聞くと夏をイメージされる方も多いと思いますが、春先から初夏の行楽シーズンの時期に合わせて食中毒件数も増加する傾向にあります。今回のM-TECインフォメーションでは細菌性食中毒を引き起こす原因菌の一つであるカンピロバクターと腸炎ビブリオについて事例や対策を交えてご紹介します。

カンピロバクターと腸炎ビブリオの特徴と発生動向

カンピロバクター		腸炎ビブリオ
① 感染力が強く、数百個という少ない菌数でも食中毒を引き起こす可能性がある ② 食品中で増殖することはほとんどないが、腸管内に入ると急速に増殖しやすい	特 徴	① 他の食中毒菌と比較して増殖するスピードが速く、短時間でも急速に増殖する ② 塩水(海水)を好み、真水に弱い ③ 海水温が上昇する夏期に発生が集中する
加熱不十分な鶏肉関連食品など	主な原因食品	魚介類やその加工食品など
1～7 日間程度	潜伏期間	6～24 時間程度
下痢、腹痛、発熱、嘔吐など。稀に合併症として麻痺や呼吸困難を引き起こすギランバレー症候群を発症することがある。	主な症状	激しい腹痛、水様性や粘液性の下痢、嘔吐、発熱、頭痛など。

腸炎ビブリオは、1980年代前半までは、食中毒発生件数で1位を占めていました。冷凍・冷蔵技術の発達等により近年では年に数件程に抑えられていますが、気温が高くなるこれからの時期には注意が必要です。

一方、カンピロバクターは、サルモネラ属菌や腸管出血性大腸菌などの他の細菌性食中毒と比較しても群を抜いて発生件数が多い状態が近年続いており、厳重な警戒が必要な食中毒の一つです。



食中毒発生件数の推移
(厚生労働省 食中毒統計資料を基に作成)

カンピロバクターによる集団感染の事例

<学校給食での集団食中毒事例>

患者数 : 児童、教職員、調理従事者等 計 109 名

原因食品 : 給食で提供された、おとうふミートローフ (鶏肉を使用)

分 析 : ●患者 109 名のうち、39 名の検便からカンピロバクターを検出した
 ●原材料の鶏肉の検食検査からもカンピロバクターが検出された
 ●給食調理において、何かしらの原因で加熱不足が発生した可能性が高く、食品の中心部等でカンピロバクターが死滅していなかったと推定された



カンピロバクターの電子顕微鏡写真

(内閣府ホームページより転載)

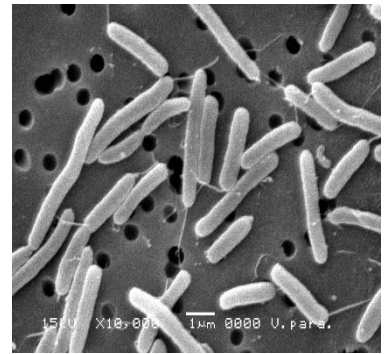
腸炎ビブリオによる集団感染の事例

<弁当による集団食中毒事例>

患者数 : 弁当喫食者 1003 名中 742 名

原因食品 : 百貨店催事場で販売された海鮮弁当

- 分析 : ●患者便、未開封弁当、食べ残し弁当から腸炎ビブリオを検出した
- 原因食品と推定された冷凍力二棒は、解凍後冷蔵ショーケースに保管されていたが、十分に温度が下がっていなかったと考えられた
 - 販売時や持ち帰り時に低温管理がなされていないことにより、弁当内で腸炎ビブリオが増殖した可能性が高いと推測される



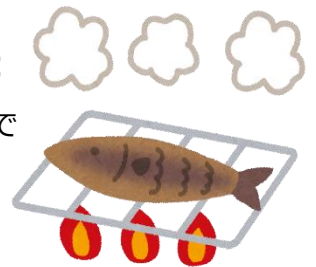
腸炎ビブリオの電子顕微鏡写真
(内閣府ホームページより転載)

予防と対策のポイント

★十分な加熱

食材は中心部までしっかり加熱することが大切です。一般的な細菌は、**中心温度 75℃ 以上、60 秒以上の加熱**、ノロウイルスは、**中心温度 85～90℃以上、90 秒以上の加熱**で死滅させることができます。特に鶏肉の生食は、食中毒のリスクが高いとされています。

「新鮮だから大丈夫」「表面を炙れば大丈夫」という過信は禁物です。



★食材洗浄時の注意点

食材によって適切な洗浄のルールは異なるため、注意が必要です。

【洗うべきもの：魚介類、野菜】

腸炎ビブリオは真水に弱いため、調理前に魚介類を水道水で洗い流すことが有効です。野菜も泥や付着菌を落とすため十分に洗いましょう。

【洗ってはいけないもの：肉類】

鶏肉を始めとした生肉を水洗いするのは、シンクで水が跳ね返ることで、カンピロバクターなどの菌が水道の蛇口や周囲の食器、食材などに飛び散り、かえって食中毒菌を拡げてしまう恐れがあります。



★交差汚染の防止

まな板や包丁、トングなどの調理器具を介する汚染を防ぐためには、清潔な調理器具を用途に応じて使い分け(下処理用、加工食品用など)することが重要です。

また、冷蔵庫内に生肉や生の魚介類の保管する際、ドリップを通じて他の食材を汚染する危険があります。そのため、生の肉類や魚介類はフタ付きの密閉容器などに入れ、冷蔵庫の一番下の段に入れるようにしましょう。普段から冷蔵庫内の整理整頓をしておくことも大切です。



カンピロバクター、腸炎ビブリオの検査は弊社までお問合せください。

害虫獣紹介

ヤマトシロアリ

ヤマトシロアリは、特に湿った木材を好み、気づかぬうちに建物内部を食い荒し、住宅の強度低下を招くため、被害防止には早期発見と継続的な予防消毒が不可欠です。

生態

本種はミゾガシラシロアリ科に属するシロアリで、分布は、日本全国（北海道北部以外）です。体長は、兵蟻と職蟻で 3.5～6mm、羽蟻（有翅虫）は 4.5～7mm で女王になると 11～15mm になります。体色は兵蟻と職蟻は乳白色で、羽蟻（有翅虫）の体色は黒色で翅は淡黄褐色です。乾燥に弱いため、常に湿った木材や土の中で生活しており、良好な生活環境を求めてコロニーの移動をします。1つのコロニーで個体数は1万～3万ほどになり、建物への侵入は地下からの蟻道を通じて行うことが多く、建物を水平的に加害し風呂場や台所、洗濯室、トイレなどの水廻りなどに集中します。羽蟻は4月～5月頃の雨上がり後の晴れた暖かい日の午前中に一斉に群飛します。



図 ヤマトシロアリ
Reticulitermes speratus

被害

建物の木材部分を床下などを中心に加害し、建物の上部の被害は少ないです。また、本種は乾燥に弱いため雨漏りや水漏れしている湿った木材を加害する事が非常に多いです。被害を放置していると床板が落ちたり、重度の場合、柱や土台部分の取り換えが必要になる場合があります。木材の他にも、紙類、ダンボール、繊維、発泡スチロール、ポリウレタン系断熱材、農作物なども加害します。また、羽蟻の大量発生により不快感を与えます。

対策

湿気が多い木材を加害するため、雨漏りや水漏れがある場合は補修することが必要です。また、床下に湿気がこもる場合は、床下換気扇を設置するなど湿気対策を行います。一般的な予防消毒作業では、床下の土台周りを含めた、木材でできた部分への薬剤処理（木部処理）に併せ、土中からの侵入を防ぐために、地面にも薬剤処理（土壌処理）を行います。薬剤の効果が徐々に低下するため、予防消毒は5年に1回の実施が推奨されます。

駆除作業では、木材の内部にも生息している可能性があるため穿孔して薬剤を注入して駆除します。

シロアリに関する相談・調査をご希望の方はお問い合わせください。

食中毒情報

今月は、件数・患者数ともにノロウイルスを原因とした食中毒が最も多く発生していました。ノロウイルス食中毒は先月と同程度の発生状況で、学校給食でパンを原因とした大規模な食中毒も発生していました。4月に入ってから減少傾向ですが、まだ油断しないように従事者の健康管理、手洗い管理の強化を継続してください。

暖かくなってきて、自然毒や細菌性の食中毒が増加傾向でした。山菜や魚の中には有毒な物が多くあります。自分でとって食べる際には、食用と断定できるもの以外は口にしないで下さい。また、細菌性食中毒は、気温の上昇とともに食中毒菌が増殖しやすくなるため、これからの時期は増加していきます。特に煮込み料理などのまとめて作り置きする食品や、調理後すぐに食べない弁当などは注意が必要です。調理後の食品の温度管理に注意して、食中毒の発生予防に努めて下さい。

全国食中毒発生状況 (3/16～4/14 新聞発表分等)

原因物質	件数	患者数
ノロウイルス	62	1850
カンピロバクター	10	48
自然毒	7	13
ウエルシュ	2	53
不明・その他	11	238

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

MARUMA MITEC
株式会社 マルマ エムテック 衛生検査所
メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本社	／ 〒430-0807 静岡県浜松市中央区佐藤 2-5-11	岡崎支店	／ 〒444-0802 愛知県岡崎市美合町字北屋敷 59-3-101
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14	名古屋支店	／ 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡県静岡市駿河区中島 960-1	大阪支店	／ 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6
掛川支店	／ 〒436-0030 静岡県掛川市杉谷南 2-5-1	福岡支店	／ 〒812-0006 福岡県博多区上牟田 1-3-2
宇都宮支店	／ 〒321-0139 栃木県宇都宮市若松原 2-2-8		