

岩手県環境保健研究センター Iwate Prefectural Research Institute for Environmental Sciences and Public Health (I-RIEP)

kanpokenbunroku

環保研聞録



~I-RIEP Journal~ 第10号

2017年5月

「岩手県環境保健研究センター」では、県民のみなさんの健康といわての環境を守るため、健康・環境に関する科学的・技術的拠点として、次のような業務に取り組んでいます。

- ① 県民のみなさんの健康や環境に被害のおそれがある場合の対応
- ② 健康と環境を守るための試験検査・監視測定
- ③ 行政の課題に対応した調査研究
- ④ 技術支援・情報発信・研修指導

広報誌「環保研聞録 ~I-RIEP Journal~」では「環保研(かんぼけん)センター」の取組や健康・環境に関する情報を定期的にお届けしています。

細菌性食中毒に注意しましょう！（検査部）

当センターでは食中毒が発生した場合の検査を実施しています。食中毒の原因には細菌、ウイルス、自然毒、化学物質、寄生虫などがありますが、気温が上昇するこれからの季節（梅雨時～夏季）は細菌性食中毒に特に注意が必要です。

平成24年以降、県内で発生届が出た細菌性食中毒の集団事例は16件であり、患者数は

計418名となっています。件数についてはカンピロバクターによるものが7件と最も多く、次いで黄色ブドウ球菌によるものが2件となっています。

一方、患者数についてはサルモネラ属菌によるものが138名と最も多く、次いでエルシニアによるものが92名となっています。

表1 主な食中毒菌

菌名	主な原因食品	特徴
腸炎ピブリオ	刺身、魚介類から汚染された食品（浅漬け等）	海水に常在する。真水では増殖できない。菌の増殖が速い。
サルモネラ属菌	鶏卵、食肉類とその加工品等	自然界では爬虫類、両生類、哺乳類、鳥類などに広く分布。乾燥に強い。
病原大腸菌	生もしくは加熱不十分な食肉、生野菜、生菓子等	腸管出血性大腸菌では溶血性尿毒症症候群（HUS）で死亡することがある。
ウエルシュ菌	大量調理されたカレー等の煮込み料理	通常の加熱調理では死滅しない。酸素があると発育できない。菌の増殖が速い。
セレウス菌	米、チャーハン、パスタなど穀類を原料とする食品	芽胞を形成し、通常の加熱調理では死滅しない。
黄色ブドウ球菌	おにぎり、弁当、調理パン、生菓子等	毒素（エンテロトキシン）は100度の加熱でも壊れないため、加熱によって菌が死滅しても残存する。
カンピロバクター	鳥刺し等、生もしくは加熱不十分な食肉（特に鶏肉）	少ない菌量で発症する。低温で長時間生存する。
エルシニア	糞便（特にフタ）に汚染された食品、未消毒の井戸水	4度以下の低温でも発育する。発育が遅い。

ポイント

細菌性食中毒を 予防する3つの原則

■ つけない

手洗い
調理器具の洗浄・消毒

■ 増やさない

食品の低温管理

■ やっつける

食品の加熱調理

性感染症「梅毒」の感染者が増加しています（保健科学部）

全国では、2011年以降、梅毒感染者の届出数が年々増加し、2016年は前年比で約1.7倍の4,559例（男性 3,174例、女性 1,385例）の届出がありました（図1）。女性の梅毒感染者は過去5年間で約7倍に増加し、特に、20代前半の若い世代での増加が目立っています。また、妊婦が感染すると流産や胎児に感染する恐れがあるため注意が必要です。

岩手県では、例年数例の報告でしたが、2016年には届出数が9例となり、過去10年間で最多となっています（図2）。2017年は、既に5例の届出がありました（5月20日現在）。

そこで、岩手県では平成29年4月から梅毒の早期発見・治療につなげるため、**県の各保健所で無料・匿名による検査を始めました。**

また、保健所では、エイズ・クラミジア感染症・肝炎の検査も同様に無料・匿名で行っていますので、不安がある方は保健所に相談することをお勧めします（県 HP「エイズ・性感染症・HTLV-1」

<http://www.pref.iwate.jp/iryuu/kenkou/aids/index.html>）。

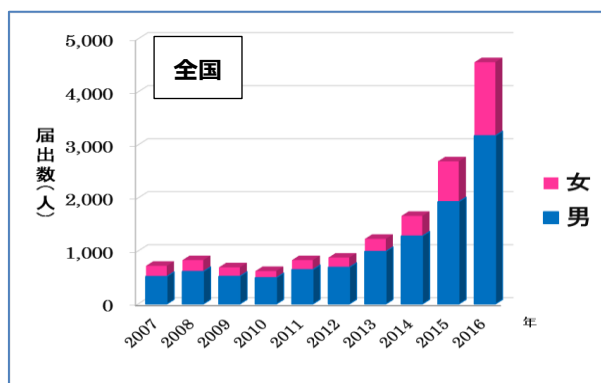


図1 全国における梅毒感染者届出数の年次推移（性別）

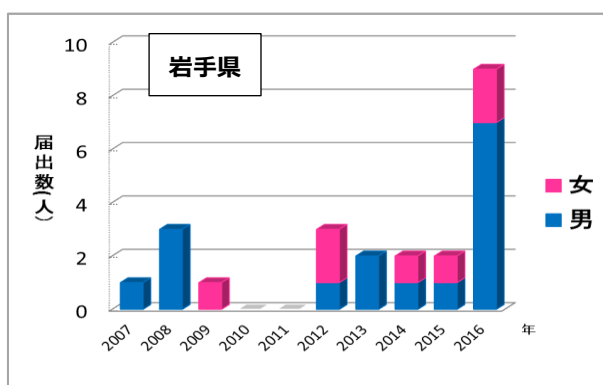


図2 岩手県における梅毒感染者届出数の年次推移（性別）

原因は「梅毒トレポネーマ」というらせん状の細菌（図3）で、主な感染経路は、感染部位と粘膜や皮膚の直接接触で、性器と性器による性行為だけではなく、キスやオーラルセックスなどでも感染します。3～6週間の潜伏期間の後に、**感染が起きた部位（性器、口唇部、口腔内、肛門など）にしこりができたり、またの付け根のリンパ節が腫れたりする**ことがあります。治療しないで数週間～数月経過すると、病原体が血液によって全身に運ばれ、**皮膚や粘膜に発疹が見られる**ようになります。痛みがないことも多く、発疹は治療しなくても消える場合や再発を繰り返すこともあります。医療機関による適切な治療を行わないと、数年を経過して複数の臓器に障害が出たり、場合によっては死亡に至ることもあります。

早期発見、早期治療のため、**感染が疑われる症状が見られた場合は、速やかに医師の診断・治療を受けることが重要**です。梅毒に感染していたことがわかった場合は、周囲で**感染の可能性がある方（パートナーなど）と一緒に検査を行い、必要に応じて、一緒に治療を行う**ことも重要です。

岩手県感染症情報センター（環境保健研究センター保健科学部）では、岩手県感染症週報で「梅毒」の情報提供を行っていますのでご覧ください。

岩手県感染症情報センターホームページ

<http://www2.pref.iwate.jp/~hp1353/kansen/index.html>



図3 梅毒トレポネーマの電子顕微鏡像
（出典：国立感染症研究所ホームページ）

水生生物調査の取組について (環境科学部)

水生生物調査は、川に棲む肉眼で見ることのできる大きさのさまざまな生物(指標生物)の生息状況を調べ、その結果から河川の水質状況を知ろうとする取組です。

岩手県の「水生生物を指標とした河川水質調査」は、昭和59年(1984年)に7団体110人の参加から始まり、30年以上たった今も途切れることなく続いています。

これまでの参加者数は延べ14万人を超えています。参加者数も一時は8千人に迫る勢いでしたが最近は4千人代で推移していますが、昨年は150団体延べ4,096人が参加しました。

この調査は、川の汚れの程度(水質)を判定することを目的としていますが、「子どもたちに、川に入り、生き物を見つけ、捕まえ観察するという川体験をさせたい」という指導者の方々の熱意が持続の一因ではないかと考えます。

環境保健研究センターでは、用具の貸出しや参加者全員に配布する「水生生物を指標とした岩手県の河川水質マップ」の地図づくりなどで、この調査を支援しています。

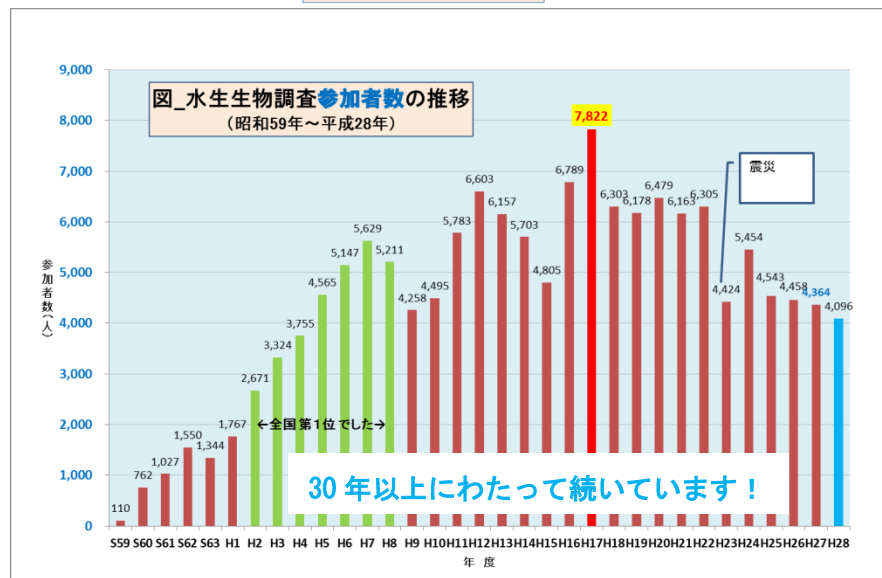
岩手県における水生生物調査の取組や調査結果は下記のページからご覧いただけます。

<http://www.pref.iwate.jp/kankyou/hozen/suishitsu/003142.html>

(県環境生活部環境保全課 HP)



図_H28年調査結果



アレルギー物質の検査を行っています！（衛生科学部）

食物アレルギーとは、食事をしたときに、身体が食物に含まれるタンパク質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことです。皮膚症状（かゆみ、じんましんなど）が主な症状ですが、意識がなくなるなど、重い症状になることもあります。

近年、食物アレルギーの症状を起こす人が増え、重篤なショック症状により死に至る場合もあり得ることから、健康被害を防止するため、アレルギー物質を含む食品については、含有していることについて表示することが制度化されました。

「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(特定原材料)」の7品目は、必ず表示し、消費者にアレルギー物質に関する情報を提供することが法律で義務化されています。また、いくら等20品目は、特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されています。

(参考：厚生労働省政策レポート「食物アレルギーの表示について」)

表1 表示の対象となる食品原材料

特定原材料(7品目) ※表示が義務化	卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
準特定原材料(20品目) ※表示が奨励	あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・ごま・カシューナッツ

衛生科学部では、県内で製造されている食品を対象に、特定原材料のうち症状が重くなることが多い「そば」と、症例数の多い「小麦」の混入の有無を検査しています。

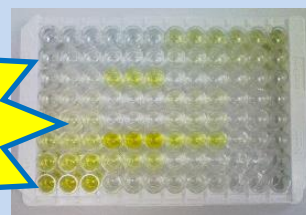
陽性を示した検体で製品に表示がない場合、保健所は製造業者に対して、アレルギー物質に係る表示を適正に実施するよう指導を行います。

また、アレルギー物質検査の他にも、様々な食品の検査を行っています。保健所、県食肉衛生検査所とともに実施する収去によるモニタリング検査は、幅広い流通食品の安全と消費者の安心の確保に向けた重要な業務となっています。

○定量検査(スクリーニング検査)

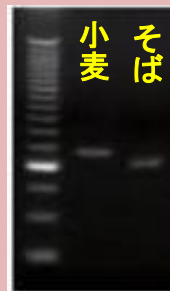
特定原材料のたんぱく質をELISA法による抗原-抗体反応により検出します。

発色(黄色)の濃淡によりたんぱく質の量がわかります。



○確認検査(遺伝子検査)

特定原材料のDNA(遺伝子)が含まれているかを定性PCR法により確認します。



バンドの有無によって、特定原材料の混入を判定します。

【編集後記】

今回ご紹介した「水生生物調査」について、6月よりいわて県民情報交流センター(アイーナ)5階の環境学習交流センターにて、特設展示を行う予定です。お子様も楽しく学べる内容になるよう工夫しましたので、ぜひ親子で足をお運びください。(大)

《編集・発行》岩手県環境保健研究センター 企画情報部

盛岡市北飯岡一丁目 11-16

TEL 019-656-5666 FAX 019-656-5667

E-mail: CC0019@pref.iwate.jp

ホームページ <http://www.pref.iwate.jp/kanhoken/>

