

出前講座：本永病院で「食中毒」の講演

講師 川上英之

- 1、 日時：平成22年6月29日（火）午後1時～2時
- 2、 場所：医療法人社団樹章会本永病院8階大会議室
- 3、 参加人員：およそ100名
- 4、 講演の概要：

「食中毒」と題して講演をしました。 先ずイントロダクションとして、我国の食品衛生行政の背景を解説した後、一口に食中毒と言っても、細菌、ウイルスなどの微生物によるもの、水銀、カドミウム、農薬などの有害化学物質によるもの、ふぐ毒、毒きのこなど自然毒によるものがあり、近年では、微生物による食中毒が圧倒的に多いことを解説しました。次いで、最新の食中毒情報を解説しました。食中毒患者数で見ると、ここ3年、2万人を超える患者が毎年出ており、この54%がノロウイルスによるもので、冬季に集中している。この現象は以前の「食中毒は腸炎ビブリオ、サルモネラ、黄色ぶどう球菌による夏季におこるもの」という常識から逸脱している現象である。一方原因食品別では、幕の内弁当のような形の複合調理食品が以前と変わらず最も多く、次いで、肉類、魚介類、野菜、卵類などが多い。原因施設別では、飲食店、仕出し屋、各種給食施設が多く、その中には、病院での食中毒も8件255人も含まれていることを解説しました。このような食中毒発生状況を踏まえて、今回はノロウイルス食中毒にスポットライトをあてて、「ノロウイルス食中毒の特徴」と題して、ノロウイルスの特性、ノロウイルス食中毒の特徴、その治療法、予防法を解説しました。最後に、本永病院のような総合病院では、世界の最新の食の安全管理システムであるHACCP-Systemを導入して、病院から食中毒を出さないようにして欲しいと結びました。（山本義雄記）



