院内感染対策だより

第 69 号
R7. 9.19

魚貝類の食中毒にご用心

猛暑も少しづつ緩み始め、秋の味覚も店頭に並び始めました。こんな秋に**食中毒の話題？**と思われるかもしれませんが食中毒の原因は細菌、ウイルス以外にも自然毒、化学物質、寄生虫などがあり、食べてから症状が出るまでの期間や症状、また予防方法も異なります。

先日、南砺市内の学校で、「ふくらぎ」を食べたことでヒスタミンによる食中毒が発生しました。また、夏に初めにはバイ貝をスーパーで購入し、煮つけにして食べて食中毒になった事例もありました。「ふくらぎ」や「バイ貝」は氷見ではなじみのある食材です。スーパーなどで買って家庭で調理し食べていることから不安になりますね。

＜ヒスタミン中毒＞

ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症します。**食べた直後から１時間以内に、顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんましん、発熱などです。**食品中に含まれるヒスチジン（タンパク質を構成する 20 種類のアミノ酸の一種）にヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成します。そのため、**ヒスチジンが多く含まれる食品（マグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品）を常温に放置する等の不適切な管理をすることで、食品中のヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成されます。**ヒスタミンは熱に安定であり、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。

＜貝毒（唾液腺毒）＞

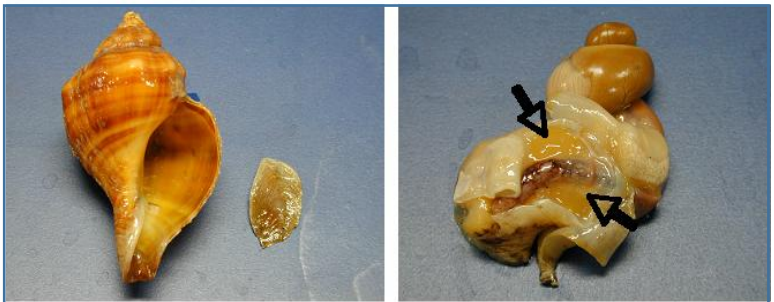

図1 ヒメエゾボラの写真 左:貝殻と蓋、右:むき身(矢印は唾液腺)
厚生労働省 HP より引用

巻貝の唾液腺には有毒なテトラミンが含有されており、唾液腺を除去せずに摂食することで、食中毒を発症します。**症状は頭痛、めまい、眼のちらつき、嘔気**などで毎年数件程度の中毒が発生していますが、死亡例はありません。テトラミンは水溶性で加熱に対して安定で、通常の調理では毒性は失われません。また、加熱調理により、唾液腺中のテトラミンの一部は筋肉や内臓、煮汁に移行します。**貝の種類はエゾバイ科エゾボラ属に属するヒメエゾボラ、エゾボラモドキ**などです。

自然毒での食中毒は季節と関係があり、キノコは秋（10 月）、フグは冬（10～12 月）に多いとされています。これから鍋の季節になり、カキやアサリなどの貝類も食べる機会が増えます。ノロウイルスによる胃腸炎を防ぐためにもよく加熱して食べてください。

【記：感染対策室　谷畑　祐子】

リハビリテーション室での感染予防対策

リハビリテーション部では、リハビリテーション室を利用する入院患者だけでなく、外来患者・介護保険でのリハビリテーション利用者に対しても、コロナ禍以前より**リハビリテーションの前後において手指消毒の推奨**を行ってきました。現在では、これらに加えて、**利用者・家族の発熱の有無や体調管理の聞き取り**を行っています。体調がすぐれない場合には、リハビリテーションの利用を控えてもらい医療機関への受診を勧める場合もあります。

特に介護分野では、高齢の方が多く利用されています。そのため、感染した場合にリスクの高い状態の方が多くいます。通所リハビリテーションでは、施設内に滞在する時間が長く飲食を共にすることもあり、より一層の感染予防対策が必要になります。そこで**食事の際には、黙食の徹底やパーテーションの使用**を行っています。また利用者ごとに**使用した枕やプラットホームはアルコールクロスを用いて清拭**を行っています。このような感染拡大予防策の実施に注意を払いながらよりよいリハビリテーションの提供を心掛けています。

【記：リハビリテーション部　山川　雄亮】

リハビリテーション室利用の方に
スタッフが擦式手指消毒剤の使用
を補助し、手指衛生を
実施してもらっています

地域感染対策研修会の開催

「地域で共通した感染対策を目差して共に学ぶ」ことを目的として研修会を開催いたします。

市内の医療・福祉関係にも案内をし、地域全体で同じ感染対策が取れるようにしたいと考えます。

職員の皆様も感染対策の基礎を振り返る機会にしてください。参加お待ちしています。

○日時：令和7年10月23日(木)17時～18時

○場所：金沢医科大学氷見市民病院
6階多目的ホール

○内容：

1「尿道留置カテーテル管理」
金沢医科大学氷見市民病院 南 康一 感染管理認定看護師

2「疥癬と感染対策」
済生会高岡病院 感染管理認定看護師
松木 悠平 氏

○対象：市内医療･福祉関係者
金沢医科大学氷見市民病院職員

金沢医科大学氷見市民病院 ICT 発行