

〈書 評〉

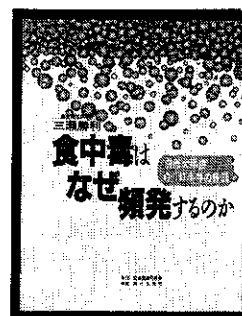
食中毒はなぜ頻発するのか

三瀬勝利 著

20cm 170頁

日本図書刊行会 発行

近代文芸社 発売



食中毒は高齢者や幼児にはときとして致命的となる。目の前に迫った21世紀は、だれも経験したことのない高齢化社会が待ち受け、食中毒の迅速な防止対策の確立が望まれているこの時に、細菌学者であり食品衛生学をライフワークとする著者がタイムリーにまとめた。本書は、1996年の腸管出血性大腸菌 O157による食中毒の続発、上下水道等公衆衛生の整備や食品衛生に関する意識の高揚にもかかわらず、1955年から1995年までの年間食中毒患者数に変化がみられない事実、近年のサルモネラによる細菌性食中毒の増加などをふまえ、食中毒が頻発する理由を肩の凝らないやさしい文章で多方面から科学的に解析している。

本文の構成は6章から成る。

1章「食中毒の現状」では保健所に届け出た食中毒患者数は年間3～4万人で過去40年間減少傾向を示さない実状をデータをもとに示すとともに、保健所に届け出なかった人を含めた年間の食中毒患者数は1千万人に及ぶのではないかと推定している。この食中毒が減少しない理由として、食中毒を起す細菌を食品から完全に除去することの困難さと、今まさに食しようとしている食品の安全性を調べる迅速で簡便な試験方法がないことなどをあげている。腹痛、下痢、発熱、嘔吐、悪心など食中毒の代表的症状の原因物質別による違いを述べ、1994年の原因物質別の食中毒事件数と患者数のデータ等から食中毒の主役は細菌性であり、次いでキノコ毒やフグ毒等の自然毒、まれに化学物質によることを明確に示し、また、食生活の変化と食中毒の関係を述べ食中毒の現状を分析している。

2章「食中毒菌の素顔」では食中毒の主原因物質である細菌（食中毒菌）の性質を述べている。すなわち、近年急増した食中毒菌の主役であるサルモネラ、サルモネラに次いで食中毒患者数が多く、水中に生息する腸炎ビブリオ、汚染された食品は煮ても焼いても食べられない黄色ブドウ球菌、近年世界的に食中毒の発生頻度が高くなったカンピロバクター、下痢症を起す大腸菌である病原性大腸菌、加熱しても死なないボツリヌス菌等、冷蔵庫の中でも増えるエルシニア、リステリア等の諸性状を判りやすく述べている。

3章「経口感染伝染病菌」では食品や水を介して食性疾

患を引き起し、法律により伝染病菌に指定されている5種の経口感染伝染病菌、すなわちコレラ菌、赤痢菌、チフス菌およびパラチフス菌並びに1996年に新たに加えられた腸管出血性大腸菌の諸性状を述べている。前章の腸炎ビブリオと本章のところどころに著者の人となりか、温故知新に立脚したとらえかたで食品の細菌学に寄与した先達の業績を温かく紹介している。

4章「自然毒食中毒と化学性食中毒」ではフグ中毒などの動物性、毒キノコや毒草の誤食による植物性の自然毒中毒、発生頻度は低いカビ素による中毒、砒素、水銀、カドミウム、PCBや農薬などによる化学物質による食中毒について述べている。

5章「食中毒の予防と処置」では食中毒防止の3原則として食中毒菌を食品に汚染させない、殺滅させる、増やさないとし、その方法と、不幸にして食中毒にかかった場合の対処法について述べている。

6章「食品の安全性確保をめぐる諸問題」では国や食品衛生にかかわる人達が食品の安全性確保のために何をなすべきかにつき、個人的な卓見を述べている。すなわち、発展途上国の公衆衛生の向上のための援助、食品製造環境の整備、抗生物質の適正使用、医系の食品衛生研究者の育成などに言及している。

比較的少ない食中毒に関する図書として、食品衛生になじみの薄い方にも読みやすく、食中毒に関する入門書あるいは教養書として、また、食品衛生の関係者には専門書あるいは教科書として利用できる良書である。

関係者の必死の努力にもかかわらず、今なお腸管出血性大腸菌 O157やサルモネラによる食中毒が頻発する病根を、著者なら出来る腕力と知識力を具えたメスで今少し鋭く切り刻んでほしいと願うのは贅沢か。

山崎省二（衛生獣医学部）