

食中毒における病因物質の概要 (2012 年度)

石原 雅行、北川 由美香、右田 雄二、西村 隼人、松本 文昭、山口 顕徳、吾郷 昌信

Summary of Epidemiology of Food Poisoning in Nagasaki Prefecture in the year 2012

Masayuki ISHIHARA, Yumika KITAGAWA, Yuji MIGITA, Hayato NISHIMURA,
Fumiaki MATSUMOTO, Akinori YAMAGUCHI and Masanobu AGOH

key words: Food poisoning, *Norovirus*, *Staphylococcus aureus*

キーワード: 食中毒、ノロウイルス、黄色ブドウ球菌

はじめに

1997年5月30日の食品衛生法施行規則の改正でノロウイルス(2003年8月29日同規則改正で小型球形ウイルスから名称変更)およびその他のウイルスと腸管出血性大腸菌が、1999年12月28日同規則改正によりコレラ菌、赤痢菌、チフス菌、パラチフスA菌が食中毒事件票に病因物質として追加された。これらの施行規則の改正により、ウイルス性食中毒が位置づけられるとともに、コレラ菌等の4菌種についても飲食に起因する健康被害発生時は、他の食中毒病因物質と同じ措置がとられるようになった。

本報告では、2001年以降に長崎県下で発生した食中毒の主要病因物質の経年推移と2012年度に発生した本県食中毒事例で検出された病因物質について報告する。

調査方法

主要病因物質の経年推移

長崎県生活衛生課が取りまとめた2001年～2012年の食中毒発生状況一覧表(長崎市及び佐世保市の発生届出分含む)をもとに、主要病因物質(細菌、ウイルス、自然毒及び化学物質等)ごとに事件数および患者数を集計した。

2012年度病因物質の概要

各々の食中毒事例について、発生状況および病因物質の詳細な調査情報を県内の所轄保健所から収集した。

結果及び考察

主要病因物質の経年推移

2001年以降2012年までの本県において発生した食中毒の病因物質ごとの事例数及び患者数の推移を図1及び図2に示す。

2004年までは、細菌性食中毒の中で *Salmonella enterica* subsp. *enterica* (サルモネラ属菌)と *Vibrio parahaemolyticus* (腸炎ビブリオ)は常に主要な病因物質であった。ところが、2005年以降、サルモネラ属菌による食中毒は頻出血清型であった *Enteritidis* の検出頻度の減少に伴い、事例数及び患者数に減少傾向がみられた。腸炎ビブリオも同様の傾向を示した。

Campylobacter spp. (カンピロバクター属)による食中毒は、2006年以外は2001年より継続して発生していたが、2012年は発生が認められなかった。

黄色ブドウ球菌による食中毒は、2006、2009、2010年を除いて散発的に発生している。

ノロウイルスによる食中毒事例は2001年以降、毎年発生し、2003年および2007年はそれぞれ790名、379名にのぼる大規模発生があったために患者数が突出したものの、2007年以降、患者数は20～162名で横這い傾向を示している。

自然毒食中毒の大部分はフグの喫食によるテトロドトキシン中毒で、死者が発生する年もみられる。本県では自家調理による発生事例が大半を占め、2005年にはフグ毒による7例全てがこれに該当した。2009年および2010年には自然毒による食中毒の発生はみられなかったが、2011年に3例、2012年は1例の発生があった。

全国の食中毒の事件数および患者数は¹⁾、サルモネラ属菌によるものは、2001年の360件、4,912名から2012年には40件、670名に減少し、腸炎ビブリオによるものも、2001年の308件、3,065名から2012年には9件、124名と大幅に減少している。一方、カンピロバクター属による食中毒は、2001年以降、事例数は266～645件、患者数

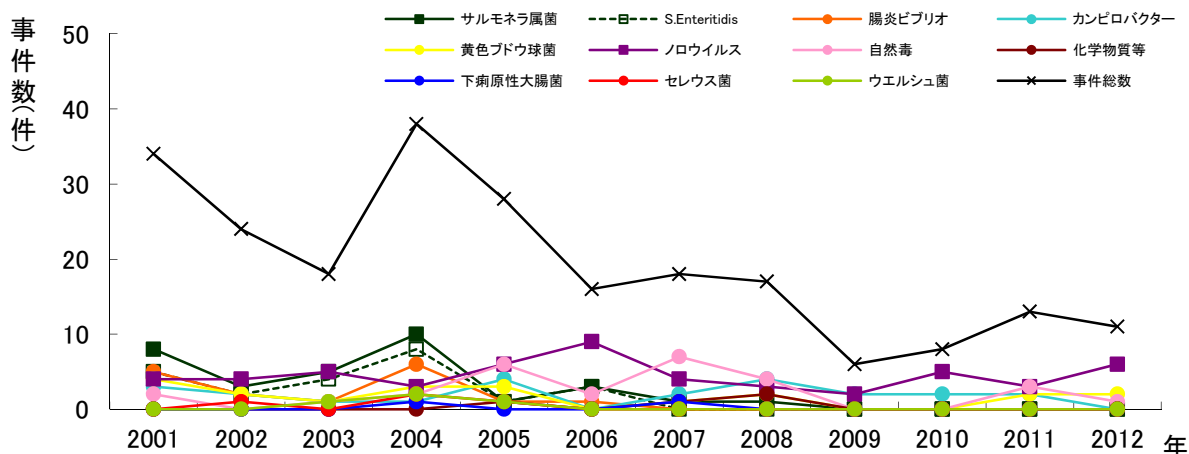


図1 病因物質ごとの食中毒事件数の推移(長崎県)

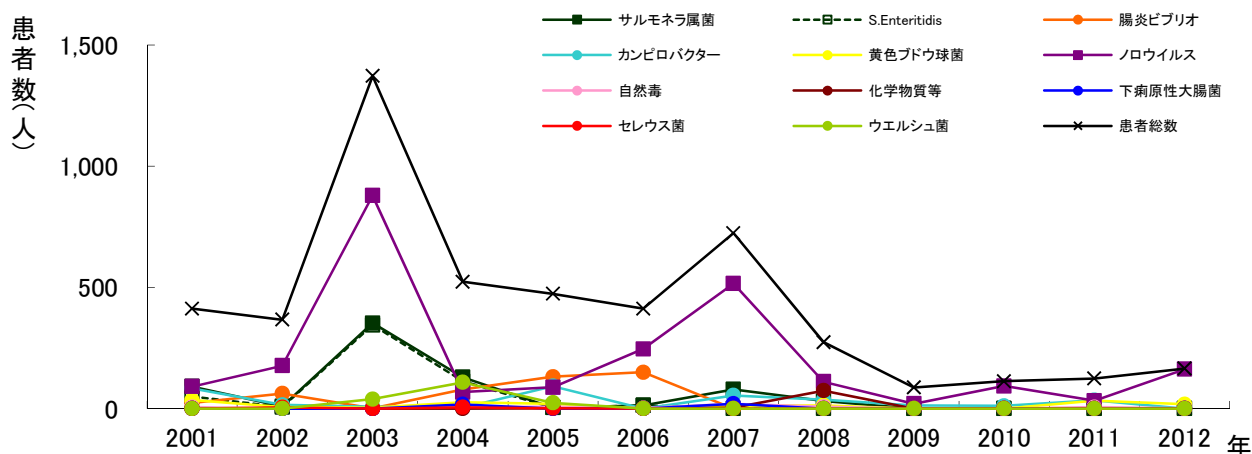


図2 病因物質ごとの食中毒患者数の推移(長崎県)

1,834~3,439名の発生が見られたものの、2009年以降は2,000名程度で推移している。ノロウイルスは、1997年5月に病因物質に追加されて以来、事例数及び患者数は増加傾向を示し、2006年以降ノロウイルスの患者数は細菌性食中毒の患者総数を上回った。2012年は患者数3,000名以上の大規模事例が2例発生し、患者総数が17,632名に及び、食中毒の最も主要な病因物質となっている。

本県の病因物質の経年推移も全国の発生傾向とほぼ

同様の傾向を示した。

2012年度の病因物質の概要

長崎県内では、11事例の食中毒の発生があった。発生事例の内訳を病因物質区分ごとに示す(表1)。

1) 細菌性食中毒

ビブリオ属菌によるものは1事例、2名の患者が発生し、原因食品はサザエ刺身と特定された。黄色ブドウ球菌に

| 事例 No. | 発生年月日 | 発生場所 | 取扱保健所 | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 | 原因施設 | 摂食場所 | 原因食品 | 検出病因物質 | 検出数 / 検体数 | 検体(由来) | 備考 |
|--------|-----------|------|-------|------|-----|-----|---------------|---------------|-------------------------------|----------------------|-------------------|----------------------------|---|
| 1 | H24.8.14 | 対馬市 | 対馬 | 12 | 2 | 0 | 家庭 | 家庭 | サザエ刺身 | ビブリオ属菌 | 2/2 2/11 | (有症者糞便) (食品) | |
| 2 | H24.8.27 | 東彼杵町 | 県央 | 3 | 3 | 0 | 家庭 | 入浴施設 | おにぎり(推定) | 黄色ブドウ球菌 | 2/2 | (有症者糞便) | コアグラージェⅢ型, エンテロトキシンA |
| 3 | H24.10.6 | 雲仙市 | 県南 | 43 | 15 | 0 | 飲食店 (一般食堂) | 飲食店 (一般食堂) | 野菜スティック及び 焼きナスのマリネ (推定) | 黄色ブドウ球菌 | 9/9 1/1 3/4 | (有症者糞便) (従事者糞便) (食品) | コアグラージェⅣ型, エンテロトキシンA, C コアグラージェ, エンテロトキシン型別不能 コアグラージェⅣ型, エンテロトキシンA, C |
| 4 | H24.11.5 | 諫早市 | 県央 | 280 | 82 | 0 | 飲食店 (一般食堂) | 飲食店 (一般食堂) | 不明 | Norovirus (GⅡ) | 11/15 5/16 | (有症者糞便) (従事者糞便) | |
| 5 | H24.12.8 | 諫早市 | 県央 | 20 | 9 | 0 | 飲食店 (一般食堂) | 飲食店 (一般食堂) | 生力キ(推定) | Norovirus (GⅡ) | 4/6 0/3 | (有症者糞便) (従事者糞便) | |
| 6 | H24.12.23 | 南島原市 | 県南 | 88 | 22 | 0 | 飲食店 (旅館) | 飲食店 (旅館) | 不明 | Norovirus (GⅡ) | 7/9 9/14 | (有症者糞便) (従事者糞便) | |
| 7 | H25.1.6 | 長崎市 | 長崎市 | 29 | 17 | 0 | 飲食店 | 飲食店 | 不明 | Norovirus (GⅡ) | | | |
| 8 | H25.1.12 | 長崎市 | 長崎市 | 19 | 16 | 0 | 飲食店 | 飲食店 | 不明 | Norovirus (GⅠ・GⅡ) | | | |
| 9 | H25.2.6 | 島原市 | 県南 | 2 | 1 | 0 | 家庭 | 家庭 | フグ(魚種不明) | テトロドトキシン | | | |
| 10 | H25.2.7 | 長崎市 | 長崎市 | 17 | 16 | 0 | 飲食店 | 飲食店 | 不明 | Norovirus (GⅡ) | | | |
| 11 | H25.3.5 | 諫早市 | 県央 | 7 | 1 | 0 | 飲食店 (居酒屋) | 飲食店 (居酒屋) | シメサバ及び サバ刺身(推定) | アニサキス (推定) | | | |

※ 本表は、県民生活部生活衛生課の食中毒発生状況一覧表(長崎市、佐世保市発生分含む)から作成した。()内は病因物質の詳細情報
 ※※ 病因物質の検出数は、長崎市及び佐世保市を除いた県立保健所・環境保健研究センター対応事例のみとした。・Norovirus (Genogroup)

表 1 長 崎 県 内 の 食 中 毒 発 生 状 況

よるものは2事例、患者総数は18名であった。原因食品としては1事例がおにぎり、もう1事例が野菜スティック及び焼きナスのマリネと推定された。

2) ウイルス性食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、6事例、162名の患者が発生した。事例No. 4では有症者15名中11名および従事者16名中5名、事例No. 5では有症者6名中4名、事例No. 6では有症者9名中7名および従事者14名中9名から Genogroup II (G II) のノロウイルス遺伝子が検出された。

3) 自然毒食中毒

自然毒による食中毒は、フグ (魚種不明) の自家調理によるテトロドトキシン中毒が1事例発生した。

4) その他

シメサバおよびサバ刺身の喫食により、アニサキスが寄生したと推定される事例が1例発生した。

昨年度の食中毒件数が13事例だったのに対し、今年度

は11事例とほぼ同程度の発生数であった。自然毒食中毒は昨年の3例から1例に減少したものの、ノロウイルスによる食中毒は3例から6例に倍増した。フグ等の有毒魚類を自家調理しないこと、食中毒は季節を問わずに発生するという意識をもつことが重要であると考えられる。

謝辞

本稿を草するにあたり、種々の情報を提供していただいた長崎県生活衛生課、長崎市、佐世保市および長崎県立各保健所の関係諸氏、並びに校閲いただいた長崎県生活衛生課 小崎一弘および吉田史朗の両氏に感謝する。

参考文献

1) 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課: 厚生労働省食中毒統計 2001年-2012年 (2012)