

## 食中毒における病因物質の概要 (2017年度)

高木 由美香、山下 綾香、蔡 国喜、三浦 佳奈、小嶋 裕子、田栗 利紹

### Prevalence and Etiological Agents of Food Poisoning in Nagasaki (2017)

Yumika TAKAKI, Ayaka YAMASHITA, Guoxi CAI, Kana MIURA, Hiroko OJIMA  
and Toshitugu TAGURI

キーワード：食中毒, ノロウイルス, 黄色ブドウ球菌、アニサキス  
Key words: Food poisoning, Norovirus, *Staphylococcus aureus*, Anisakis

#### 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）及びその他のウイルスと腸管出血性大腸菌（VT産生）が、1999年12月28日には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、2012年12月28日にはクドア、ザルコシスティス、アニサキス及びその他の寄生虫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、2017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

長崎県生活衛生課が取りまとめた2017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、寄生虫、自然毒及び化学物質等）ごとに事件数及び患者数を集計した。

各々の食中毒事例について、患者からの聞き取り情報、喫食状況及び細菌検査情報を県内の所轄保健所から収集した。

#### 結果及び考察

長崎県内では9事例の食中毒の発生があった。発生事例の内訳を表1に示した。

#### 1 細菌性食中毒

細菌性食中毒は、カンピロバクター属によるものが2事例、黄色ブドウ球菌によるものが2事例発生した。

カンピロバクター属菌による食中毒は長崎市および佐世保市保健所管内でそれぞれ1事例発生し、検査は各市で実施された。いずれもカンピロバクター・ジェジュニが検出された。両事例とも、飲食店での食事が原因と断定され、それぞれ「鶏刺し」、「鶏肉のレア焼き」が原因食品として推定された。

黄色ブドウ球菌による食中毒は、対馬および佐世保市保健所管内でそれぞれ1事例発生した。対馬市の事例は、保健所において患者の便検体から分離した菌株を同定し、当センターでコアグラゼ型別およびエンテロトキシン産生能試験を行った。それらの結果、当該菌株は、コアグラゼVII型、エンテロトキシンAおよびB産生株であった。もう1事例は、佐世保市で検査が実施され、有症者便、吐物、食材等から当該菌が検出された。本事例は研修会で提供された弁当が原因と断定された。

#### 2 ウイルス性食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、長崎市保健所管内で1事例発生した。主な検査は長崎市保健環境試験所で実施されたが、当センターにも有症者8名の糞便検体が搬入され、検査の結果、いずれからもノロウイルスが検出された。当センターで検査した8検体および長崎市から搬入された

表1 長崎県内の食中毒発生状況および病因物質 (Apr.2017～Mar.2018)

事例 No.	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	病因物質	検出数 / 検体数	検体(由来)	備考
1	2017/4/8	佐世保市	1	1	家庭	ツブ貝 (推定)	動物性自然毒 (推定)			
2	2017/4/26	対馬市	3	1	家庭	ふぐ (推定)	フグ毒 (推定)			
3	2017/4/22	長崎市	4	3	飲食店	鶏刺し (推定)	カンピロバクター・ ジェジュニ			検査は長崎市保健環境試験所
4	2017/5/5	対馬市	1	1	家庭	不明 (5/5に喫食した食事)	黄色ブドウ球菌			対馬保健所で分離同定後、 当センターでコアグラッセおよびエンテロ トキシンの型別を実施
5	2017/5/22	長崎市	61	31	飲食店	不明 (5/21に提供した食事)	ノロウイルスGⅡ.4	8/8 1/1	有症者便 抽出RNA	長崎市保健環境試験所が検査した1検 体(抽出RNA)のシーケンス解析を当セ ンターで実施
6	2017/6/23	佐世保市	156	44	飲食店	6/23に提供した弁当	黄色ブドウ球菌			検査は佐世保市
7	2017/9/2	佐世保市	6	2	飲食店	8/30に喫食した、鳥 きも及びささみのレア 焼きを含む食事	カンピロバクター・ ジェジュニ			検査は佐世保市
8	2017/11/18	佐世保市	1	1	魚介類販売	アジの刺身	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
9	2018/2/19	佐世保市	2	1	不明	不明	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出

※ 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。

※※ 病因物質の検出数は、環境保健研究センター保健科対応事例のみとした。

抽出RNAについて、シーケンス解析を実施したところ、すべてノロウイルスGⅡ.4であった。

### 3 寄生虫性食中毒

今年度はアニサキスによる食中毒が2事例、佐世保市保健所管内で発生した。いずれも医療機関で患者からアニサキスが抽出された。1事例は刺身が原因として特定されたが、もう1事例は、原因不明であった。

### 4 自然毒食中毒

自然毒による食中毒は、佐世保市および対馬保

健所管内で1例ずつ発生した。フグおよびツブ貝が原因と推定され、いずれも家庭で調理されたものであった。

### 謝 辞

本調査を遂行するにあたり、種々の情報を提供していただいた長崎県生活衛生課、長崎市保健環境試験所、長崎市、佐世保市及び長崎県立各保健所の関係各位に深謝する。