

食中毒における病因物質の概要 (2018 年度)

川野 みどり、高木 由美香、山下 綾香、蔡 国喜、右田 雄二、小嶋 裕子、田栗 利紹

Prevalence and Etiological Agents of Food Poisoning in Nagasaki (2018)

Midori KAWANO, Yumika TAKAKI, Ayaka YAMASHITA, Guoxi CAI, Yuji MIGITA, Hiroko OJIMA
and Toshitugu TAGURI

キーワード：食中毒, ノロウイルス, セレウス菌, アニサキス

Key words: Food poisoning, Norovirus, *Bacillus cereus*, 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、2018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2018年の食中毒発生状況（長崎市及び佐世保市の発生届出分含む）により、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16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菌によるものが2事例、セレウス菌によるものが1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（事例No.3）および県央保健所管内（事例No.9）でそれぞれ1事例発生した。検査は、事例No.3は長崎市保健環境試験所で、事例No.9は当センターで実施した。いずれもカンピロバクター・ジェジュニが検出された。事例No.3は高等学校で行われた調理実習で調理、提供された食品が原因と推定され、事例No.9は飲食店で提供された「鶏生レバー」「鶏ハツのあぶり」等が原因と推定された。

セレウス菌による食中毒は、県南保健所管内で1事例発生した（事例No.8）。保健所において患者の便検体からセレウス菌を同定し、当センターで遺伝子検査による嘔吐毒素合成遺伝子の検出と下痢毒産生能試験を行った。それらの結果、当該菌株はセレウス菌嘔吐型であった。本事例は飲食店で提供されたトルコライス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、県南保健所管内で3事例（事例No.1、15、16）、長崎市保健所管内で2事例（事例No.2、4）、佐世保市（事例No.14）および上五島保健所管内（事例No.13）でそれぞれ1事例発生した。検査は、事例No.2、4は長崎市保健環境試験所で、事例

表 1 長崎県内の食中毒発生状況および病因物質 (Apr.2018~Mar.2019)

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 / 検体数	検体 (由来)	備考
1	2018/4/8	島原市	313	35	飲食店	不明 (3/31、4/1に提供された昼食弁当)	ノロウイルス GII.17	1/8	従事者便	
2	2018/5/5	長崎市	31	14	飲食店	不明 (5/4に調理、提供された食品)	ノロウイルス GII.2			検査は長崎市保健環境試験所が実施
3	2018/5/13	長崎市	29	5	高等学校	不明 (5/11の調理実習で調理した食品)	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が実施
4	2018/5/23	長崎市	530	113	飲食店	不明	ノロウイルス GII.2			検査は長崎市保健環境試験所が実施
5	2018/6/11	佐世保市	1	1	魚介類 販売業	サバ、アジ、タイ三種 盛の刺身	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを摘出
6	2018/8/7	長崎市	1	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摘出
7	2018/8/8	平戸市	68	1	飲食店 (旅館)	サバ、カツオ、ハマチ 等の刺身及び寿司	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを摘出
8	2018/8/30	南島原市	4	2	飲食店 (一般食堂)	トルコライス	セレウス菌 (嘔吐型)	10/13	従事者便分離株 環境由来分離株	県南保健所で分離、同定後、当センターで嘔吐毒の遺伝子検査および下痢毒産生能試験を実施
9	2018/9/3	諫早市	13	3	飲食店 (居酒屋)	8/31に提供された食事 (鶏生レバー、鶏ハツのあぶり等)	カンピロバクター ・ジェジュニ	2/15	有症者便 食材	
10	2018/9/11	佐世保市	1	1	飲食店 (一般食堂)	9/10に提供された食事 (刺身定食)	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを摘出
11	2018/10/14	長崎市	2	2	家庭	シメサバ、イカの刺身	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを摘出
12	2018/10/31	長崎市	1	1	家庭	不明	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを摘出
13	2018/12/1	小値賀町	21	17	飲食店 (居酒屋)	11/30に提供された食事	ノロウイルス GII.3	7/11	有症者便 従事者便	
14	2019/1/30	佐世保市	496	76	事業所 給食施設	1/28から1/30までに提供された食事	ノロウイルス GII.2			検査は佐世保市保健所が実施

※ 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。

No.14は佐世保市保健所でそれぞれ実施され、事例 No.1、13、15、16は当センターで実施した。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、ノロウイルスが検出された検体について、シークエンス解析を実施したところ、事例 No.1はノロウイルス GII.17、事例 No.13はノロウイルス GII.3、事例 No.15および No.16は GII.4であった。

3 寄生虫性食中毒

アニサキスによる食中毒は長崎市保健所管内

で3事例、佐世保市保健所管内で2事例、県北保健所管内で1事例発生した。いずれも医療機関で患者からアニサキスが摘出された。4事例は刺身や寿司が原因として特定されたが、2事例は原因不明であった。

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。

