

食中毒における病因物質の概要 (2019年度)

高木 由美香、右田 雄二、浦川 美穂、蔡 国喜、増輪 文治、田栗 利紹

Prevalence and Etiological Agents of Food Poisoning in Nagasaki (2019)

Yumika TAKAKI, Yuji MIGITA, Miho URAKAWA, Guoxi CAI, Bunji MASUWA
and Toshitsugu TAGURI

キーワード：食中毒, カンピロバクター・ジェジュニ, ノロウイルス, 黄色ブドウ球菌, アニサキス
Key words: Food poisoning, *Campylobacter jejuni*, 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日にはグドア、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、2019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2019年度の食中毒発生状況 (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20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9事例、黄色ブドウ球菌によるものが1事例、ウェルシュ菌によるものが1事例、毒素原性大腸菌によるものが1事例発生した。

カンピロバクター属菌による食中毒は、長崎市保健所管内 (事例No.12、20) および佐世保市保健所管内 (事例No.11、15) で共に2事例、県央保健所管内 (事例No.3、7、9、13、19) で5事例発生した。県央保健所管内で発生した5事例については、当センターで検査を実施した。いずれもカンピロバクター・ジェジュニが検出され、そのうちの2事例では、食品 (レバー、スナズリ) からも同菌が検出された。多くの事例で、「鶏生レバー」、「鶏刺し」、「鶏のタタキ」といった非加熱、もしくは加熱不十分の鶏肉が原因と推定された。

黄色ブドウ球菌による食中毒は、県南保健所管内で1事例発生した (事例No.5)。同保健所において有症者便、従事者便、従事者手指、食品 (検査および残品) から黄色ブドウ球菌を分離同定し、当センターでエンテロトキシン産生能試験およびコアグラージェ型別試験を行った。それらの結果、有症者、従事者、食品由来の菌株から、A型エンテロトキシン産生性コアグラージェVII型の菌が検出された。本事例は飲食店が提供した弁当の炊き込みご飯が原因と断定された。

毒素原性大腸菌による食中毒は、五島保健所管内で発生した (事例No.14)。有症者4名および調理

表 1 長崎県内の食中毒発生状況および病因物質 (Apr.2019~Mar.2020)

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	2019/6/7	長崎市	不明	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
2	2019/6/7	長崎市	不明	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抽出
3	2019/6/10	諫早市	19	12	飲食店(居酒屋)	6/9に提供された食事(鶏生レバー含む)	カンピロバクター・ジェジュニ	10/10 0/2 1/1	有症者便 従事者便 食材(レバー)	
4	2019/6/13	対馬市	24	14	飲食店(一般食堂)	6/11に提供された食事	ノロウイルス GII.2	6/8 0/6	有症者便 従事者便	
5	2019/6/16	南島原市	9	5	飲食店(一般食堂)	炊き込みご飯	黄色ブドウ球菌	3/4 2/4 2/2 2/2	有症者便由来株 従事者便由来株 従事者手指由来株 食品由来株	県南保健所で分離、同定。当センターでコアグラッセ型別、エンテロトキシン産生能試験を実施
6	2019/6/26	長崎市	1	1	家庭	家庭で調理したシメサバ	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
7	2019/7/8	諫早市	2	2	飲食店(居酒屋)	7/5に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	1/2 2/4 0/1	有症者便 従事者便 食材	
8	2019/7/15	平戸市	2	1	魚介類販売業	マアジの刺身	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
9	2019/9/15	川棚町	4	3	飲食店(居酒屋)	9/13に提供された食事(鶏生レバー含む)	カンピロバクター・ジェジュニ	3/3 0/1	有症者便 従事者便	
10	2019/9/21	長崎市	313	80	老健給食施設	9/21に提供された昼食弁当	ウェルシュ菌			検査は長崎市保健環境試験所が実施
11	2019/9/21	佐世保市	25	10	飲食店(一般食堂)	9/20に提供された食事(鶏刺し盛り合わせ)	カンピロバクター			検査は佐世保市保健所が実施
12	2019/9/27	長崎市	20	12	飲食店(一般食堂)	9/26に提供された食事(加熱不十分の焼き鳥の可能性あり)	カンピロバクター			検査は長崎市保健環境試験所が実施
13	2019/10/5	大村市	14	5	飲食店(焼肉)	10/4に提供された食事(鶏レバー、ハツ、ズリ刺し含む)	カンピロバクター・ジェジュニ	5/5 0/1 1/1	有症者便 従事者便 食材(スナズリ)	
14	2019/10/11	五島市	10	5	飲食店(レストラン)	10/9に提供された仕出し弁当	毒素原性大腸菌 O159	3/4 1/2	有症者便 従事者便	
15	2019/12/1	佐世保市	5	4	飲食店(酒場)	11/29に提供された食事(鶏刺しのお茶漬けを含む)	カンピロバクター・ジェジュニ			検査は佐世保市保健所が実施
16	2019/12/14	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抽出
17	2020/1/25	長崎市	1	1	飲食店	不明	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
18	2020/2/22	時津町	9	8	飲食店	2/21に提供された食事	ノロウイルス	5/9 0/2	有症者便 従事者便	
19	2020/2/23	大村市	6	6	飲食店	2/21に提供された食事(鶏のタタキ含む)	カンピロバクター・ジェジュニ	7/7 1/4	有症者便 従事者便	
20	2020/2/24	長崎市	9	6	飲食店	2/23に提供された食事	カンピロバクター			検査は長崎市保健環境試験所が実施

※ 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。

従事者2名の便検体が搬入され、有症者3名および従事者1名の検体から毒素原性大腸菌が検出された。本大腸菌は耐熱性エンテロトキシン産生性でその血清型はO159であった。過去10年間に県内で発生した食中毒において、毒素原性大腸菌が病因物質として同定されたのは、平成25年の県南保健所管内の事例（O6およびO169を検出）に次いで2例目であった。

ウェルシュ菌による食中毒は、長崎市保健所管内で発生し、検査は長崎市保健環境試験所で実施された（事例No.10）。

2 ウイルス性食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、対馬保健所管内（事例No.4）および西彼保健所管内（事例No.18）で共に1事例発生した。対馬市の事例では、有症者の便からノロウイルスGⅡが検出された。西彼保健所管内の事例では、有症者便から、ノロウイルスGⅠお

よびGⅡが検出された。検出されたGⅡ遺伝子断片を用いて実施したシーケンス解析の結果、2事例におけるノロウイルスの遺伝子型はともにGⅡ.2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5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アニサキスが確認された。2事例はシメサバや刺身が原因として特定されたが、4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。