

資料

神奈川県域における細菌性食中毒
 検出状況（平成22～23年度）

小泉明子, 原みゆき, 伊達佳美, 丹羽加代子*

Occurrence of bacterial foodborne
 disease in Kanagawa Prefecture
 (2010-2011)

Akiko KOIZUMI, Miyuki HARA, Yoshimi DATE
 and Kayoko NIWA

神奈川県衛生研究所では横浜市, 川崎市, 横須賀市, 相模原市および藤沢市を除いた神奈川県内（以下, 県域）で発生した食中毒が疑われる事例（県域事例）や他の自治体で発生した食中毒に関連する事例（関連事例）について食中毒の原因究明, 拡大防止を目的に検査をおこなっている。当所における細菌性食中毒検査業務は従来, 県域全体を当所地域調査部の3分室（小田原, 茅ヶ崎, 厚木）で管轄地域ごとに検査を実施していたが, 平成22

年度に機能集約され1か所（防疫・食中毒担当）で検査業務をおこなっている。今回, 集約後の平成22年度および平成23年度の食中毒菌の検出状況を報告する。

検査対象は糞便, 食品, ふきとり等で検査項目はサルモネラ属菌, 黄色ブドウ球菌, 腸炎ビブリオ, 腸管出血性大腸菌, その他の病原性大腸菌, ウエルシュ菌, セレウス菌, エルシニア・エンテロコリチカ, カンピロバクター, ナグビブリオ, コレラ菌, 赤痢菌, チフス菌, ビブリオ・フルビアリス, エロモナス, プレジオモナス・シゲロイデスの食中毒原因菌16菌種について常法に従い実施した。

平成22年度から平成23年度の食中毒菌検査数を表1に示した。当所における食中毒菌検査は平成22年度65事例629検体, 平成23年度87事例760検体であった。このうち食中毒菌が検出されたのは平成22年度20事例56検体（8.9%）, 平成23年度26事例66検体（8.7%）であった。県域事例は平成22年度31事例568検体, 平成23年度34事例614検体であった。関連事例は平成22年度34事例61検体, 平成23年度53事例146検体と前年に比べ事例数, 検体数とも増加している。食中毒菌が検出された県域事例は平成22年度12事例46検体（8.1%）, 平成23年度15事例51検体（8.3%）であった。また関連事例は平成22年度8事例10検体（16.4%）, 平成23年度11事例15検体（10.3%）であった。

表1 食中毒菌検査数および検出数（平成22～23年度）

	平成22年度				平成23年度			
	事例数	検出事例数 [※]	検体数	検出数(%)	事例数	検出事例数 [※]	検体数	検出数(%)
県域	31	12	568	46 (8.1)	34	15	614	51 (8.3)
関連(県域外)	34	8	61	10 (16.4)	53	11	146	15 (10.3)
計	65	20	629	56 (8.9)	87	26	760	66 (8.7)

※ 1検体でも食中毒菌が検出された事例数

次に平成22年度と平成23年度の食中毒菌検出状況を表2に示した。平成22年度の食中毒菌を検出した20事例の菌種の内訳はカンピロバクター（*Campylobacter jejuni*, *C. coli*）が10事例でサルモネラ属菌（*Salmonella* Enteritidis, *S. Miyazaki*）は5事例, セレウス菌（*Bacillus cereus*）, 黄色ブドウ球菌（*Staphylococcus aureus*）, 腸炎ビブリオ（*Vibrio parahaemolyticus*）, 腸管出血

性大腸菌（EHEC O157）, ウエルシュ菌（*Clostridium perfringens*）が各1事例ずつであった。また平成23年度の食中毒菌を検出した26事例の菌種の内訳は, カンピロバクターが（*C. jejuni*, *C. coli*）20事例でサルモネラ属菌（*S. Enteritidis*, *S. Infantis*）と腸管毒素原性大腸菌（ETEC O148）および黄色ブドウ球菌が2事例ずつ, カンピロバクターとサルモネラ属菌, カンピロバクターと黄色ブドウ球菌2菌種が検出された事例がそれぞれ1事例ずつであった。平成22年度の厚生労働省の全国における原因別発生状況¹⁾によると, カンピロバクター

神奈川県衛生研究所 地域調査部
 〒253-0087 茅ヶ崎市下町屋1-3-1
 ※ 現 微生物部

表 2 食中毒菌検出状況 (平成22~23年度)

	平成22年度			平成23年度		
	事例数	検出菌株数(%)	検出菌(数)	事例数	検出菌株数(%)	検出菌(数)
カンピロバクター	10	35 (59.3)	<i>C. jejuni</i> (32) <i>C. coli</i> (3)	20	44 (65.7)	<i>C. jejuni</i> (41) <i>C. coli</i> (3)
サルモネラ属菌	5	15 (25.4)	<i>S. Enteritidis</i> (12) <i>S. Miyazaki</i> (3)	3	4 (6.0)	<i>S. Enteritidis</i> (3) <i>S. Infantis</i> (1)
黄色ブドウ球菌	1	1 (1.7)	<i>S. aureus</i> (1)	3	6 (8.9)	<i>S. aureus</i> (6)
腸炎ビブリオ	1	1 (1.7)	<i>V. parahaemolyticus</i> (1)			
腸管出血性大腸菌	1	1 (1.7)	EHEC O157(1)			
その他の病原大腸菌				2	13 (19.4)	ETEC O148(13)
ウエルシュ菌	1	1 (1.7)	<i>C. perfringens</i> (1)			
セレウス菌	1	5 (8.5)	<i>B. cereus</i> (5)			
計	20	59 (100)		26*	67 (100)	

*2事例は食中毒菌重複検出

が最も多く次いでサルモネラ属菌であり県域でも同様の検出傾向であった。

平成22年度から平成23年度に県域で発生し食中毒菌を検出した事例について表3に示した。県域外で発生し、食中毒菌を検出した事例の詳細は確認できなかった。2年間で食中毒菌を検出した県域の27事例のうち食中毒と判断されたのは11事例で他16事例は有症苦情であった。11事例中、検出数の最も多かったカンピロバクターの事例では疫学調査で原因施設と推定されたほとんどの飲食店で鶏肉を材料とした料理を提供していた。事例7では喫食者13名中9名が非発症であったがそのうち3名から *C. jejuni* が検出された。事例12では喫食者14名中5名が非発症であったが、そのうち4名より *C. jejuni* が検出された。また有症苦情であった事例4, 15, 17では *C. coli* が検出されており、事例4では発症者2名から *C. jejuni*, *C. coli* の2菌種が重複して検出された。

次に検出数が多かったサルモネラ属菌による食中毒のうち、事例2は県外に発症者がおり共通して喫食した県域内の飲食店が疑われ調査をしたところ従業員1名から *S. Enteritidis* が検出された。事例5でも発症者2名の他に従業員2名から *S. Enteritidis* が検出された。有症苦情であった事例8は *S. Miyazaki* が発症者全員から検出されたが感染源は不明であった。

その他に食中毒となった事例1では、セレウス菌が検出された。疫学情報から露店で販売された「焼きそば」が疑われ、残品と露店施設に残っていた未開封の蒸し麺からセレウス菌が 10^9 cfu/g以上検出されたことが食中

毒と判断する大きな要因となった。セレウス菌による食中毒は過去4年間県域では認められなかった。事例16は発症者2名と食品の包装容器2検体より黄色ブドウ球菌が検出され、エンテロトキシン型別、コアグララーゼ型別とも全て一致した。また事例18, 19では広域に発生した7自治体にまたがる大規模な食中毒事件となった腸管毒素原性大腸菌O148による事例²⁾で、この2事例より長ネギを使用した食品から腸管毒素原性大腸菌O148が検出された。

平成23年度は他にも4月下旬に富山県などで発生した焼き肉チェーン店における食中毒事件³⁾で、同チェーン店を利用したとする3名の喫食者の検査を実施した。

最後に衛生研究所へ迅速な検体輸送、情報提供にご尽力いただきました各保健福祉事務所、県食品衛生課の方々に深謝いたします。

(平成24年8月1日受理)

参考文献

- 1) 厚生労働省ホームページ：食中毒事件一覧速報
<<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html>>
- 2) 腸管毒素原性大腸菌O148の大規模広域食中毒事例の概要, 病原微生物検出情報, 33, 9-12 (2012)
- 3) 三崎貴子, 柳楽真佐美, 八幡谷一郎, 多田有希, 谷口清洲, 岡部信彦ほか：腸管出血性大腸菌O111集団食中毒事例疫学調査の概要, 病原微生物検出情報, 33, 118 (2012)

表3 県域における食中毒菌検出事例（平成22～23年度）

事例番号	依頼年月	原因施設及び 推定原因施設	陽性数/検査数					総数	検出菌	検出遺伝子・その他
			便 (喫食者)	便 (従業員)	食品	ふきとり	その他			
1	H22.7	食品販売店	2/3	0/7	3/7	0/9	5/26	<i>B. cereus</i>	セレウリド産生遺伝子 食中毒	
2	H22.8	飲食店		1/5		0/5	1/10	<i>S. Enteritidis</i>	食中毒	
3	H22.8	家庭	1/3				1/3	EHEC O157:H7	VT2遺伝子	
4	H22.8	飲食店	3/4	0/3		0/10	3/17	<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>		
5	H22.8	飲食店	2/5	2/11	0/2	0/11	1/1	5/30	<i>S. Enteritidis</i>	食中毒
6	H22.9	飲食店	2/4	0/10	0/1	0/15	3/3	5/33	<i>S. Enteritidis</i>	
7	H22.9	飲食店	5/13	0/3		0/5	5/21	<i>C. jejuni</i>	食中毒	
8	H22.10	不明	3/3				3/3	<i>S. Miyazaki</i>		
9	H22.10	飲食店	1/1	0/3	1/1	0/4	2/9	<i>C. jejuni</i>		
10	H22.11	飲食店	1/2	0/4	0/1	0/10	1/17	<i>C. perfringens</i>	エンテロトキシン産生遺伝子	
11*	H23.2	飲食店	0/7	1/15		0/10	1/32	<i>C. jejuni</i>	食中毒	
12	H23.3	飲食店	13/14	1/6		0/15	14/35	<i>C. jejuni</i>	食中毒	
13	H23.4	飲食店	2/3	0/7	0/2	0/8	2/20	<i>C. jejuni</i>		
14	H23.4	飲食店	3/4	0/5	0/1	0/9	3/19	<i>C. jejuni</i>		
15	H23.6	飲食店	5/6	0/9		0/12	5/27	<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>		
16	H23.8	家庭	2/3	0/6		0/5	2/3	4/17	<i>S. aureus</i>	エンテロトキシンA遺伝子 コアグララーゼⅡ型 食中毒
17	H23.8	飲食店	1/4	1/2	0/2	0/8	0/1	2/17	<i>C. coli</i> <i>C. jejuni</i>	
18	H23.9	飲食店(給食)	6/12	0/6	4/31	0/5	10/54	ETEC O148:H28	ST産生遺伝子 食中毒	
19	H23.9	飲食店(給食)	2/8	0/11	1/25	0/10	3/54	ETEC O148:H28	ST産生遺伝子 食中毒	
20	H23.10	不明	2/2				2/2	<i>S. Enteritidis</i>		
21	H23.11	飲食店	2/2	0/2		0/6	2/10	<i>C. jejuni</i>		
22	H23.12	飲食店	1/3	0/5		0/9	1/17	<i>C. jejuni</i>		
23	H23.12	不明	2/15	0/17	0/1	0/12	2/45	<i>C. jejuni</i> <i>S. aureus</i>	エンテロトキシンD遺伝子 コアグララーゼⅡ型	
24	H23.12	飲食店	2/2	1/2		0/5	1/1	4/10	<i>C. jejuni</i>	食中毒
25	H24.1	飲食店	4/4	0/3	2/3	0/7	0/1	6/18	<i>C. jejuni</i>	食中毒
26	H24.2	飲食店	2/2	0/5		0/7	2/14	<i>C. jejuni</i>		
27	H24.3	不明	3/19				3/19	<i>C. jejuni</i>		

* ノロウイルスが原因の食中毒