

資料

神奈川県における細菌性食中毒事例
 からの病原菌検出状況 (平成24年度)

小泉明子, 原みゆき, 伊達佳美*, 永井 裕

Pathogen detection from bacterial
 food poisoning cases in Kanagawa
 Prefecture (April,2012-March,2013)

Akiko KOIZUMI, Miyuki HARA,

Yoshimi DATE and Yutaka NAGAI

平成23年4月に焼肉チェーン店を原因施設とした大規模な食中毒事件が発生し、これをきっかけに新たに「生食用食肉の規格基準」が設定されるなど、近年、各地で様々な食品における事故や問題が発生している。食品を介して発生する細菌性食中毒の原因となる病原菌は、感染しても予後が良好なものから死に至るものまで存在し、これらに起因する健康被害が注目されている。

神奈川県衛生研究所地域調査部では、神奈川県域（横浜市、川崎市、横須賀市、相模原市および藤沢市を除く）で発生した食中毒疑い事例（以下、県域）および他の自治体で発生した食中毒に関する事例（以下、関連）について、原因究明および拡大防止を目的に検査を行っている。そこで、平成24年度の細菌性食中毒原因菌の検出状況と主な検出事例について報告する。

検査材料は便、食品、ふきとり等で検査方法は常法に従い、サルモネラ属菌 (*Salmonella enterica* spp.), 黄色ブドウ球菌 (*Staphylococcus aureus*), 腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*), ウエルシュ菌 (*Clostridium perfringens*), カンピロバクター・ジェジュニ/コリ (*Campylobacter jejuni/coli*), セレウス菌 (*Bacillus cereus*), エルシニア・エンテロコリチカ (*Yersinia enterocolitica*), コレラ菌 (*Vibrio cholerae*), ナグビブリオ (*Vibrio cholerae* non-O1), 赤痢菌 (*Shigella* spp.), チフス菌 (*Salmonella* Typhi), ビブリオ・フルビアリス (*Vibrio fluvialis*), エロモナス (*Aeromonas* spp.), プレジオモナス・シゲロイデス (*Plesiomonas shigelloides*), 腸管出血性大腸菌 (enterohemorrhagic *Escherichia coli*以下, EHEC) およびその他の病原大腸菌の16項目について検査を行った。

平成24年度事例数は82事例で、そのうち県域は48事例、関連は34事例であった。検体数は904検体で、県域検体数は便536検体、食品71検体、ふきとり245検体および吐物4検体で合計856検体であった。関連検体数は便48検体であった。これらの事例のうち、1検体でも食中毒原因菌が検出された事例が県域では16事例であり、食中毒原因菌が検出された検体は便57検体、食品7検体および吐物3検体の計67検体であった。また関連からは5事例で便8検体より食中毒原因菌が検出された(表1)。

県域における事例数および検体数の推移は、平成22年度が31事例568検体、平成23年度が34事例 614検体、平成24年度が48事例856検体であり、年々増加傾向となっていた。関連の推移は平成22年度が34事例 61検体、平成23年度が53事例146検体、平成24年度は34事例48検体であり、平成23年度に依頼が多かった(表2)。

表1 細菌性食中毒の事例数、検体数および検出数(平成24年度)

	事例数	検出事例数*		検体数	検出数
県域	48	16		856	67
			(内訳)	便	57
				食品	7
				ふきとり	0
				吐物	3
関連	34	5		便	8
合計	82	21		904	75

* 1検体でも食中毒菌が検出された事例

表2 細菌性食中毒検査事例数および検体数(平成22～24年度)

	県域		関連		計	
	事例数	検体数	事例数	検体数	事例数	検体数
H22	31	568	34	61	65	629
H23	34	614	53	146	87	760
H24	48	856	34	48	82	904

平成24年度に検出された食中毒原因菌の内訳は*C. jejuni*が最も多く40検体であった。次いで*C. perfringens* 14検体、*S. aureus* 9検体、*Salmonella Enteritidis*とEHEC O157がそれぞれ4検体、*C. coli*が3検体、*Salmonella* Typhimuriumと*V. parahaemolyticus*がそれぞれ1検体から検出された。このうち*C. jejuni*が検出された1検体からは*S. Typhimurium*も検出されている(表3)。厚生労働省からの平成24年病因物質別月別食中毒発生状況¹⁾では、最も多く検出された食中毒原因菌は*C. jejuni/coli*で、次いで*C. perfringens*、*S. aureus*、*Salmonella enterica* spp.と続き、神奈川県域の食中毒菌検出状況と傾向がほぼ一致していた。

次に、細菌性食中毒原因菌検出事例について表4に示した。これらの事例のうち、疫学調査や検査結果などから細菌性食中毒と判断されたのは6事例であった。最も検出事例が多いものは*C. jejuni*で、16事例であり5月と1月を除いた全ての月で検出されている。次いで*C. coli*が3事例、*C. perfringens*、*S. aureus*、*V. parahaemolyticus*、*S. Typhimurium*、*S. Enteritidis*が

それぞれ1事例ずつ検出された。この中には*C. jejuni*と*C. coli*の重複検出が3事例あり、その内1事例は*S. Typhimurium*も検出された。

食中毒原因菌別に事例を見てみると、事例No.5は県域の焼肉チェーン店で発生した食中毒事例で、発症者便1検体、従事者便19検体、食品11検体、ふきとり7検体の計38検体について検査した結果、発症者便1検体、従事者便3検体からEHEC O157 (VT1&2) が検出された。この事件は芸能人がプロデュースしていたとされるチェーン店のひとつであったため話題となった。

事例No.10は、スーパーマーケット内の弁当屋で販売された弁当が原因となった食中毒事例で、発症者便11検体、発症者吐物4検体、従事者便12検体、食品1検体およびふきとり10検体の計38検体について検査した結果、発症者便5検体、発症者吐物3検体および食品1検体から*S. aureus* (エンテロトキシンD産生,コアグラージェII型) が検出された。

事例No.11は、複数の菌種が検出されている。飲食店で鳥レバ刺しなどを喫食している発症者の便6検体、従事者便5検体およびふきとり5検体について検査した結果、発症者便3検体から*C. jejuni*が検出され、その内の1検体から*S. Typhimurium*も検出された。この発症者が入院した医療機関から入手した患者菌株の同定検査の結果も、*C. jejuni*であった。また従事者便1検体からは*C. coli*が検出され、1事例から3菌種が検出された。

事例No.12は、関連事例で屋形船を利用し、食中毒症状を呈した発症者便1検体を検査したところ*V. parahaemolyticus* (耐熱性溶血毒産生, O3:K6) が検出された。

事例No.13は関連事例で、県域外のホテルを利用した発症者の便4検体の検査をしたところ、4検体全てから*S. Enteritidis*が検出された。

事例No.20は、病院の給食を原因とする食中毒事例で、発症者便12検体、非発症者便13検体、食品5検体およびふきとり10検体の計40検体について検査した結果、発症者便9検体および非発症者便5検体から*C. perfringens*

表3 食中毒菌検出状況(平成24年度)

	検出検体数
<i>Campylobacter</i>	43
<i>C. jejuni</i>	40 ¹⁾
<i>C. coli</i>	3
<i>Salmonella</i> spp.	5
<i>S. Enteritidis</i>	4
<i>S. Typhimurium</i>	1 ¹⁾
<i>C. perfringens</i>	14
<i>S. aureus</i>	9
EHEC O157	4
<i>V. parahaemolyticus</i>	1
計	76

1) *C. jejuni*, *S. Typhimurium*同時検出

(エンテロトキシン産生，血清型別不能)を検出した。

平成24年度は，7月から牛レバーを生食用として販売・提供することが禁止されたことにより，規制の対象となっていない豚レバーを生そのまま提供する飲食店が増加するなど問題となった。また，札幌市およびその近郊で浅漬を原因食品とするEHEC O157による大規模な食中毒が発生し，死亡者がでていた。今後も，食品の大量生産や広域的な流通の拡大による大規模で広域的な食中毒の発生が懸念される。こうしたなか，事故発生時には迅速に原因菌を検出し，原因の解明，感染の拡大防止に努めていきたい。

最後に衛生研究所へ迅速な検体搬送，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25年 8月 1日受理)

参考文献

- 厚生労働省ホームページ：食中毒事件一覧速報(2) 過去の食中毒発生状況
 〈<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html>〉

表 4 細菌性食中毒の原因菌検出事例(平成24年度)

事例No.	発生場所	依頼月	陽性数/検査数				検出菌	血清型別等
			便	食品	ふきとり	その他(吐物)		
1	県域	4月	0/6	2/4	0/6		<i>C. jejuni</i>	
2	県域	4月	1/7		0/7		<i>C. jejuni</i>	
3	県域	4月	3/9		0/10		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	
4	関連	4月	1/2				<i>C. jejuni</i>	
5 *	県域	6月	4/20	0/11	0/7		EHEC O157 O157:H7 VT1&2	
6 *	県域	6月	5/9				<i>C. jejuni</i>	
7	関連	7月	1/1				<i>C. jejuni</i>	
8 *	県域	7月	8/12		0/9		<i>C. jejuni</i>	
9	関連	7月	1/1				<i>C. jejuni</i>	
10 *	県域	7月	5/23	1/1	0/10	3/4	<i>S. aureus</i> エンテロトキシンD コアグララーゼII型	
11	県域	8月	4/11		0/5		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i> <i>S. Typhimurium</i>	
12	関連	9月	1/1				<i>V. parahaemolyticus</i> O3:K6 耐熱性溶血毒	
13	関連	9月	4/4				<i>S. Enteritidis</i>	
14	県域	9月	3/13	2/2	0/5		<i>C. jejuni</i>	
15	県域	10月	2/3	0/1	0/8		<i>C. jejuni</i>	
16	県域	11月	1/16		0/4		<i>C. jejuni</i>	
17	県域	12月	1/34	0/20	0/15		<i>C. jejuni</i>	
18	県域	12月	2/35		0/5		<i>C. jejuni</i>	
19	県域	2月	2/7	1/1	0/4		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	
20 *	県域	3月	14/25	0/5	0/10		<i>C. perfringens</i> エンテロトキシン	
21 *	県域	3月	2/11	1/1	0/5		<i>C. jejuni</i>	

*細菌性食中毒事例