

平成22年度 細菌性食中毒検査結果(4月～9月)

平成22年4月から9月までに食中毒およびその疑いで当所に検体が持ち込まれた66事例中、疫学的に食中毒と判定した事例は40事例でした。そのうち、病因物質(起因菌等)の確定した事例は27例(67.5%)でした。

なお、ここで挙げる事例数は、食中毒疑いとして検査依頼のあった事例のうち、患者便から食中毒菌が検出された数で、食中毒事件数とは異なります。

食中毒起因菌の第1位(事例数)は、カンピロバクターで11事例(40.7%)でした。昨年度9月までの9事例に比べわずかに増加でした。ついで、セレウス菌によるものが3件(セリウリド遺伝子保有株)(11.1%)でした。黄色ブドウ球菌によるものが2件(エンテロトキシンA、コアグララーゼIV型とエンテロトキシンA、コアグララーゼ型別不能)でした。サルモネラ(血清型はHader)および腸炎ビブリオが各1事例でした。その内訳を表に示しました。なお、他に感染症として依頼された腸管出血性大腸菌による事例は51事例でした。

カンピロバクター食中毒事例で分離された菌は、カンピロバクター・ジェジュニによるものが6事例でした。カンピロバクター食中毒の主な原因食品は鶏肉です。鶏の腸管にはカンピロバクターが常在しており、市販の鶏肉も高い割合で汚染されています。したがって鶏肉を生のまま、または加熱不足で食べたり、調理の際に二次汚染を起こしたりすることでカンピロバクター食中毒は発生します。

セレウス菌は環境中に存在し、この菌で汚染された食品を長時間保管すると毒素(エンテロトキシン、セリウリド)が産生され、それを食べることで食中毒を起こします。

黄色ブドウ球菌はヒトの表皮に常在しているために、食品を取り扱う人の手指によって食品が汚染され、その食品が長時間常温で保管されることで食品中にエンテロトキシンという毒素が産生され、その毒素を食べることによって食中毒が発生します。

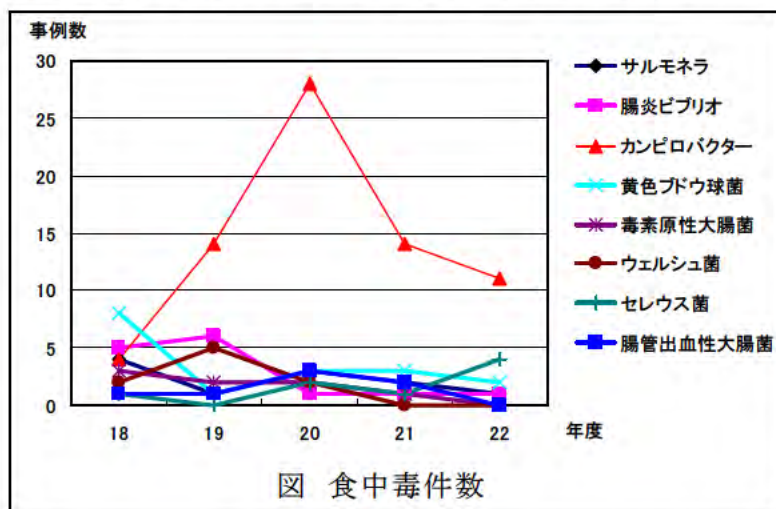
サルモネラ食中毒は、サルモネラ属菌が動物の腸管に常在しているため、加熱不足で肉を食べたり、調理の際に二次汚染を起こしたり、鶏卵を生食したりすることによって発生します。

なお、本年度の4月から9月までと平成18年度から21年度までの5年間の食中毒事例数を図に示しました。

表 起因菌別事例数(4～9月)

起因菌	事例数
カンピロバクター	11
セレウス菌	3
黄色ブドウ球菌	2
サルモネラ	1
腸炎ビブリオ	1
その他 *	9
不明	13
計	40

* 細菌性以外の事例



【検査研究課 細菌担当】