

細菌性食中毒検査結果

平成20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120事例中、疫学的に食中毒と判定した事例は65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47例(72.3%)でした。

食中毒起因菌の第1位(事例数)は、カンピロバクターで20事例(42.6%)でした。昨年度の8事例(26.7%)に比べ大幅な増加でした。ついで、サルモネラ、黄色ブドウ球菌およびセレウス菌が各2事例(4.3%)でした。また、腸管毒素原性大腸菌、ウェルシュ菌および腸炎ビブリオによる事例は各1事例でした。その内訳を表に示しました。

カンピロバクター食中毒事例で分離された菌株の大部分は、カンピロバクター・ジェジュニ(*Campylobacter jejuni*)でした。その血清型別は、これまでと同様に1つの事例から複数の血清型の菌が分離されました。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、または過熱不足で食したり、調理の際に二次汚染が起こることでカンピロバクター食

中毒は発生します。サルモネラ食中毒は、血清型 Typhimurium と Enteritidis による事例でした。サルモネラ属菌も動物の腸管に常在しているため、過熱不足で肉を食したり、調理の際の二次汚染や鶏卵の生食によって食中毒が発生します。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てその毒素を食することによって食中毒が発生します。今年は、夏に花火大会でおにぎりを原因食品とする食中毒が発生しました。セレウス菌は環境中に存在する菌で環境中の菌で汚染された食品を長時間保管すると毒素が産生され、その後食することで食中毒を起こします。

なお、本年度の4月から9月までと、平成16年度から19年度までの4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	20
サルモネラ	2
黄色ブドウ球菌	2
セレウス菌	2
腸管毒素原性大腸菌	1
ウェルシュ菌	1
腸炎ビブリオ	1
その他 *	18
不明	18
計	65

* 細菌性以外の事例

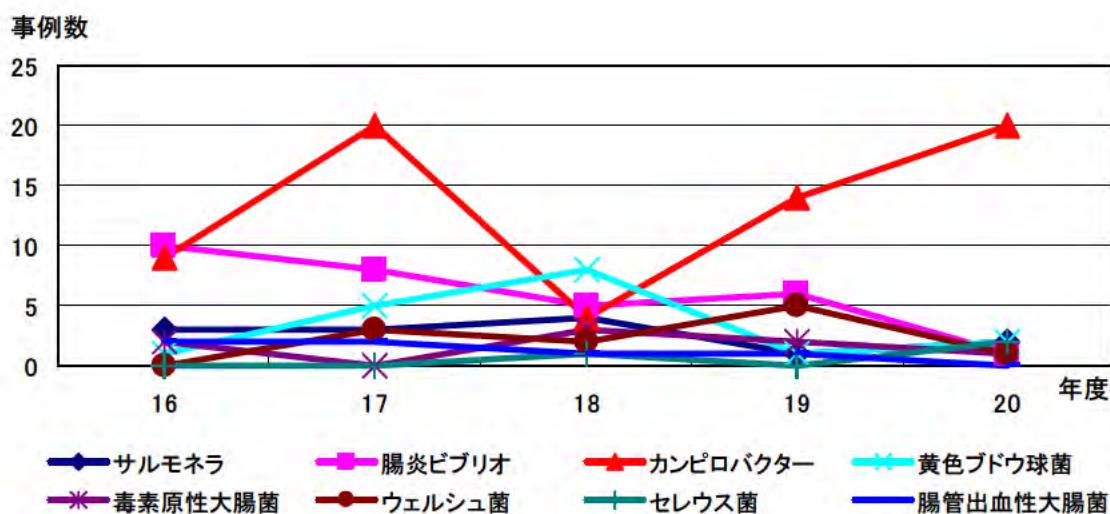


図 食中毒検出件数

【 細菌担当 】