

細菌性食中毒検査結果

平成21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60事例中、疫学的に食中毒と判定した事例は42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24例(57.1%)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9事例(確定事例中37.5%)でした。昨年度の20事例(確定事例中42.6%)に比べ大幅な減少でした。ついで、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、腸管出血性大腸菌および腸炎ビブリオが各1事例(4.2%)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49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7事例、カンピロバクター・コリが2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したり、調理の際に二次汚染が起こす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、血清型はSaintpaulによる事例でした。サルモネラ属菌は動物の腸管に常在しているため、加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、その毒素を食することによって食中毒が発生します。

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、セレウリド)が産生され、それを食することで食中毒を起こします。

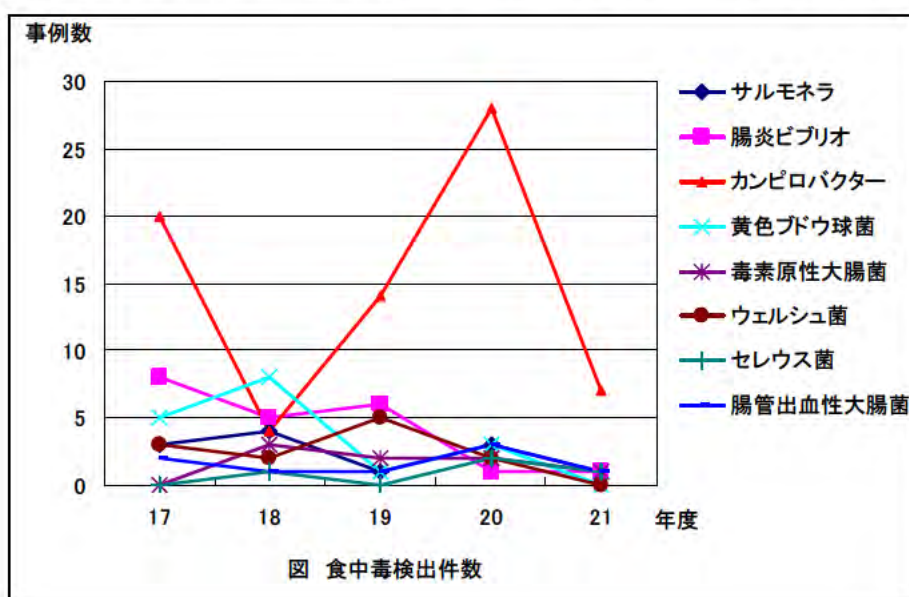
腸管出血性大腸菌食中毒は、血清型はO157による事例で、この菌は牛などの家畜の腸内にいる細菌で、汚染された食肉や野菜などを通し感染・発生します。

なお、本年度の4月から9月までと、平成17年度から20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	9
サルモネラ	1
黄色ブドウ球菌	1
セレウス菌	1
腸管毒素原性大腸菌	1
腸炎ビブリオ	1
ウェルシュ菌	0
その他*	10
不明	18
計	42

* 細菌性以外の事例



【 細菌担当 】