

食中毒等カンピロバクター属菌検出事例の傾向解析

保健科学課 細菌担当

1 はじめに

近年、福岡市ではカンピロバクター属菌が原因である食中毒事例(以下、「カンピロバクター食中毒」とする.)が多発しているが、その発生時期や原因について長期的にまとめられたものはない。

本資料では、当所に検査を依頼された過去の食中毒(疑いを含む)事例のうち、カンピロバクター属菌が検出された事例(以下、「カンピロバクター属菌検出事例」とする.)の傾向をまとめたので報告する。

2 方法

1988年から2018年までに本市が厚生労働省に報告した細菌性食中毒事例を対象として、病因物質別件数、1996年から2018年までのカンピロバクター属菌検出事例を対象として、原因施設、原因食品及び有症者数のデータを集計、分析し、その傾向を解析した。

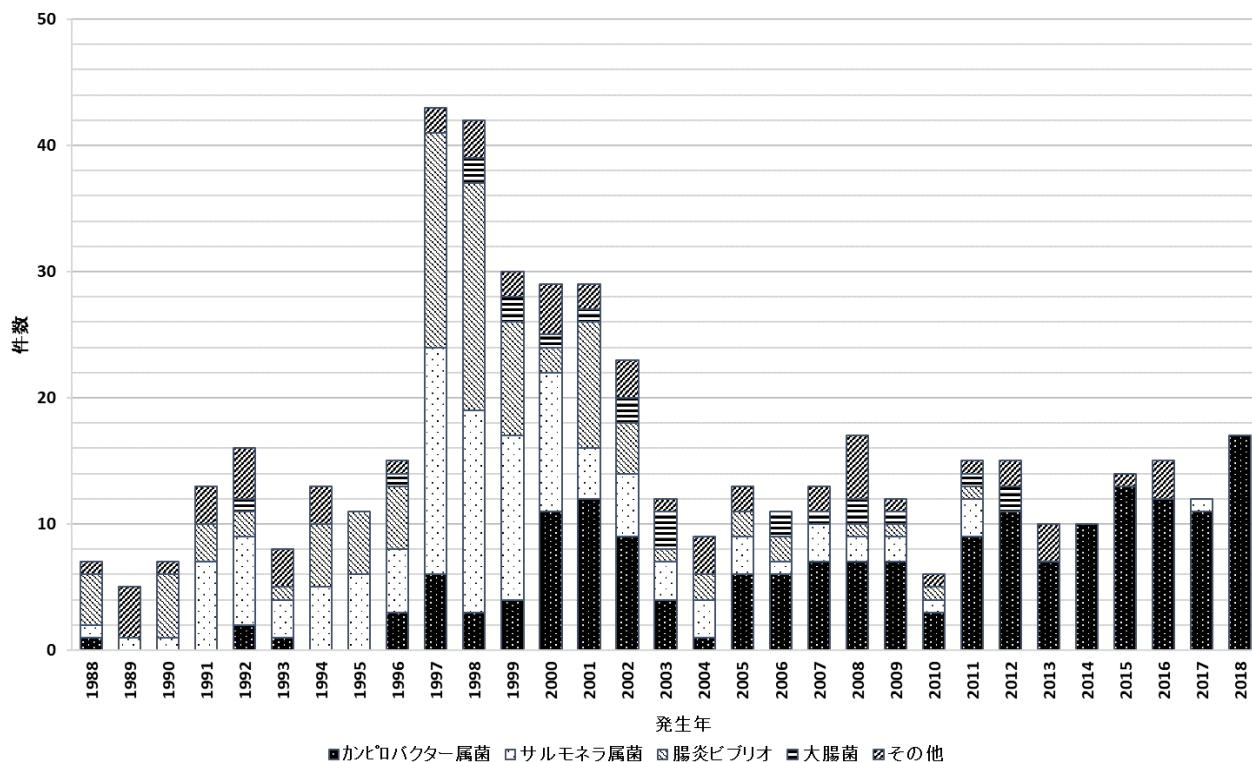
3 結果

1988年から2018年までに発生した細菌性食中毒の病因物質別件数を図1に示す。492件の細菌性食中毒のうち、カンピロバクター食中毒は、183件であった。

年間の総事例数は、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ及び腸管出血性大腸菌の食中毒事例が多発した1997年から2002年までを除くと、概ね年間10~20件で推移した。2000年以降における年間の総事例数に占めるカンピロバクター食中毒の割合は増加傾向を示しており、2000年に4割程度、2006年以降は例外の年があったものの5割以上を占めていた。特に、2014年以降は細菌性食中毒事例のうちカンピロバクター食中毒がほとんどであった。

次に、1996年から2018年までのカンピロバクター属菌検出事例247件について、原因施設の内訳を図2に、原因食品の内訳を図3に、有症者数の内訳を図4に示す。

まず、原因施設の内訳から、大半が飲食店だったことが判明した。



※ 2012年のカンピロバクター属菌のうち1件は、大腸菌(腸管出血性大腸菌O157)も検出

図1 福岡市における細菌性食中毒の病因物質別件数

しかし、家庭生活が原因となった場合は、家族内の共通食や長い潜伏期間の影響もあり、保健所から当所に検査依頼がされないこともあるため、計上数が減った可能性もある。

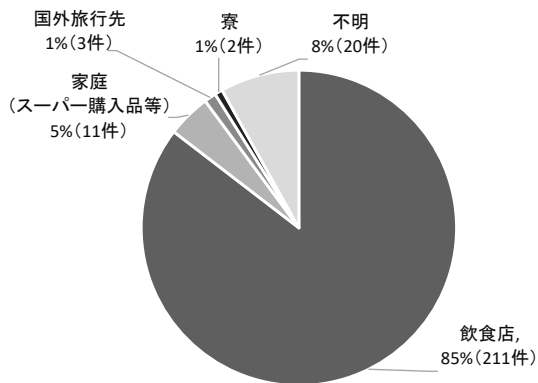
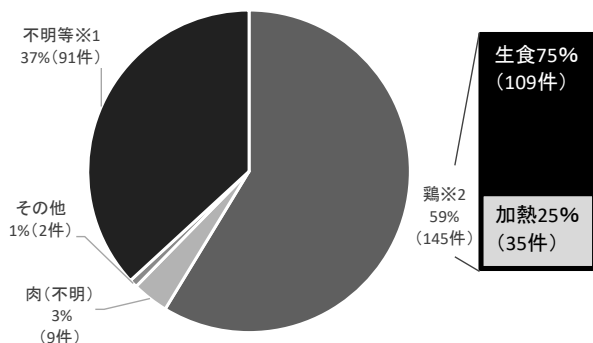


図2 カンピロバクター属菌検出事例原因施設内訳

次に、原因食品の内訳から、鶏肉を喫食して発生した事例が半数以上確認された。



- ※1 1事例は、原因食品の記録なし
- ※2 鶏のうち1件は、生食又は加熱の別不明

図3 カンピロバクター属菌検出事例原因食品内訳

特に、鶏肉を喫食したことが原因の事例のうち、75%は鶏肉を生食していた事例であった。残りの25%は鶏肉

を加熱していた事例であり、2014年以降は焼鳥店で半生のレバーを食べたという事例が多くみられた。

なお、原因食品の特定については、食中毒調査の段階で疑わしい食品が既に廃棄されていた事例、カンピロバクター属菌が死滅又は減少したことで食品から分離できない事例等が多く、原因食品が不明となった事例が全体の3割程度確認された。

最後に、有症者数の内訳から、市内で発生したカンピロバクター属菌検出事例は、10人未満の事例が多いことが判明した。

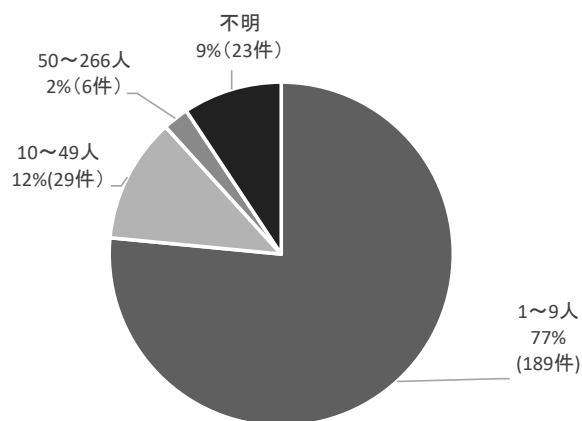


図4 カンピロバクター属菌検出事例有症者数内訳

4 まとめ

本資料では、1988年から2018年までの細菌性食中毒の病因物質別件数及びカンピロバクター食中毒の発生状況並びに1996年から2018年までのカンピロバクター属菌検出事例について原因施設、原因食品及び有症者数の傾向を解析した。

本市における細菌性食中毒は、概ね年間10~20件で推移しており、そのうちカンピロバクター食中毒については、2006年以降、例外の年があったものの細菌性食中毒の5割以上を占めていた。また、カンピロバクター属菌検出事例については、飲食店で鶏肉を生食していたことが発生原因の事例が多く、10人未満の事例が多かった。