

福岡市における平成3年度のサルモネラ食中毒8例について

樋脇 弘¹・小田隆弘¹・犬飼 妙¹

Eight Cases of *Salmonella* Food poisoning in Fukuoka City (April, 1991—March, 1992)

Hiroshi HIWAKI, Takahiro ODA and Tae INUKAI

福岡市では、平成3年度にサルモネラ食中毒が8例発生し、例年の2~3例にくらべ急増した。検出されたサルモネラの血清型は*S. Enteritidis*が3事例と最も多く、次いで*S. Typhimurium*の2事例で、残りの3事例は各々*S. Heidelberg*、*S. Hadar*、*S. Bareilly*であった。*S. Enteritidis*は、過去10年間の当市におけるサルモネラ食中毒事例の中では検出されることがなかった血清型であり、同菌の当市における広がりが明らかとなった。8事例中4事例については原因食品が判明したが、いずれも未加熱あるいは表面だけをあぶった「タタキ」等の生食用の畜産食品であり、このような食品に対するサルモネラ食中毒予防対策が早急に望まれた。

Key Words: 食中毒 food poisoning, サルモネラ *Salmonella*, 血清型 serovar
サルモネラエンテリティディス *S. Enteritidis*.

I はじめに

近年、世界的にサルモネラ・エンテリティディス(*S. Enteritidis*)による食中毒が多発傾向にあり、その原因として本菌による鶏卵汚染が明らかとなった^{3,4)}。

日本においても、全国的にサルモネラによる食中毒の発生が1989年から急増しており、その主要流行血清型についても*S. Typhimurium*より*S. Enteritidis*が多く検出されるようになった^{2,3)}。

福岡市においてもその傾向が認められ、特に平成3年度は8例の発生を経験した。そこでその概要及び過去10年間との比較を併せて報告する。

II 平成3年度の発生事例について

平成3年度に発生したサルモネラ食中毒の8事例の概要を表1に示した。

1) 事例1

平成3年6月中旬、5名のグループがレストランで、「牛タタキ」等を喫食し、44~48時間後に4名が発症(発熱、下痢、腹痛、吐気)し、うち1名が入院した。

患者と調理者の検便、店の拭き取り検査を実施したところ、患者4名中2名と調理者1名から*S. Enteritidis*を検出した。

食事内容は「牛タタキ」を除いて全て加熱食品であったため、原因食品は「牛タタキ」と推定された。

2) 事例2

平成3年7月中旬、32名のグループが香港、マカオを旅行して、帰国後15名が発症(発熱、下痢、嘔吐、吐気)した。福岡市内在住の患者2名を検査し、2名から、*S. Enteritidis*を検出した。共通食品が多く、原因食品は不明であった。

3) 事例3

平成3年7月中旬、3名のグループが焼肉店で焼肉と「ユッケ」(生牛肉の細切りにうずら卵を入れた韓国料理)を喫食し、約12時間後に全員が発症(発熱、下痢、腹

1. 福岡市衛生試験所 微生物課

痛)した。

患者と調理者の検便、店の拭き取り、参考食品等を検査したところ、患者2名中2名からS.Typhimuriumを検出した。

食事内容は「ユッケ」以外は加熱食品であったため、原因食品は「ユッケ」と推定された。

4) 事例4

平成3年7月中旬から某保育園の園児3名に下痢、発熱が認められ、病院の検査でS.Enteritidisが検出された。

園児と保母計25名の検便、施設の拭き取りと給食の検査を実施したところ、4名からS.Enteritidisを検出した。

保育園内での集団感染例と考えられたが、感染源の特定はできなかった。

5) 事例5

平成3年7月下旬、5名のグループが「もつ鍋」料理店で「牛レバー刺し」と「もつ鍋」を喫食し、28～36時間後に2名が発症(発熱、下痢、腹痛)した。

2名とも病院を受診し、病院の検査で2名から、S.Typhimuriumが検出された。

発症しなかった残りの3名と従業員2名の検便、店の拭き取り検査を実施したところ、S.Typhimuriumは検出されなかったが、まな板の拭き取りからS.Agonaが検出され不衛生な取り扱いが認められた。

食事内容は「牛レバー刺し」以外は加熱食品であったため、原因食品は「牛レバー刺し」と推定された。

6) 事例6

平成3年8月上旬、家族2名が某飲食店で刺身等を喫食し、2時間後に腹痛、下痢、発熱症状を呈し、病院を受診したところ、食中毒の疑いとの通報があった。

食品衛生監視員が患者宅に採便に行ったところ、室内犬を飼っており、室内は所々に犬の便が散在しているほど不潔であった。そこで参考として犬の糞便も検査材料として採取した。

患者2名と犬の検便、店の拭き取り検査を実施したところ、患者2名と犬の便からS.Heidelbergが検出された。

同じ血清型のサルモネラによるヒトとペットの感染事例であったが、感染源は特定できなかった。

7) 事例7

平成3年9月下旬、4名と3名の2グループ(計7名)が同日に某鳥料理店で鳥の刺身等を喫食し、20～48時間後に6名が発症(発熱、下痢、腹痛)した。

患者5名と従業員2名、店の拭き取り、参考食品の検査を実施した結果、患者4名からS.Hadarが検出された。また参考食品(鳥のササミ、肝、砂ズリ)と食品パットの拭き取りからはS.HadarとS.Sofiaが検出され、店内のサルモネラ汚染が認められた。

原因食品は鳥の刺身と推定された。

表1 平成3年度サルモネラ食中毒事例

調理施設	喫食者数	発症者数	潜伏時間	主症状	推定原因食品	血清型	その他
1 レストラン	5	4	44～48時間	発熱、下痢 腹痛、吐気	牛タタキ	S.Enteritidis	調理者からも同菌検出
2 海外旅行者	32	15	不明	発熱、下痢 嘔吐、吐気	不明	S.Enteritidis	香港、マカオへの海外旅行者
3 焼肉屋	3	3	11～13時間	発熱、下痢 腹痛	ユッケ	S.Typhimurium	
4 保育園	不明	3<	不明	発熱、下痢	不明	S.Enteritidis	患者以外の園児、保母からも同菌検出
5 もつ鍋料理店	5	2	28～36時間	発熱、下痢 腹痛	牛レバー刺し	S.Typhimurium	まな板の拭き取りからS.Agona検出
6 自宅?	2	2	不明	発熱、下痢 腹痛	不明	S.Heidelberg	飼い犬(室内飼育)の便から同菌検出
7 鳥料理店	7	6	20～48時間	発熱、下痢 腹痛	鳥刺身	S.Hadar	参考食品や拭き取りからS.Hadar、S.Sofia検出
8 自宅?	6	2	不明	発熱、下痢 腹痛	不明	S.Bareilly	同居家族の2名からも同菌検出

8) 事例8

平成3年12月上旬、スーパーマーケットでおにぎりを購入し、家族2名が喫食したところ、1名が3時間後に腹痛、下痢をおこして入院し、1名は12時間後に嘔吐した。

病院での検査でその入院患者からサルモネラを検出したとの通報があったため、家族の検便を実施したところ、家族6名中4名（入院患者1名含む）からS.Bareillyが検出された。このことから購入したおにぎりが原因でなく、家族内感染と考えられたが、感染源は特定できなかった。

上記8事例のうち原因食品が推定できたのは4事例で、いずれも畜産食品を介したものであった。

検出されたサルモネラの血清型は、S.Enteritidisが3事例と最も多く、次いでS.Typhimuriumの2事例で、残りの3事例は各々S.Heidelberg、S.Hadar、S.Bareillyであった。

IV 過去10年間との比較

福岡市におけるサルモネラ食中毒事例は、図1に示すように昭和57年度から平成2年度までは年間1～4事例の割合で推移していたが、平成3年度は8事例と急増

した。

検出された血清型は、表2に示すように平成2年度までは04群と07群の分離頻度が高く、特にS.Typhimurium (04群) S.Infantis (07群) の検出が多かった。

S.Enteritidis (09群) については、平成2年度以前はまったく検出されなかった。

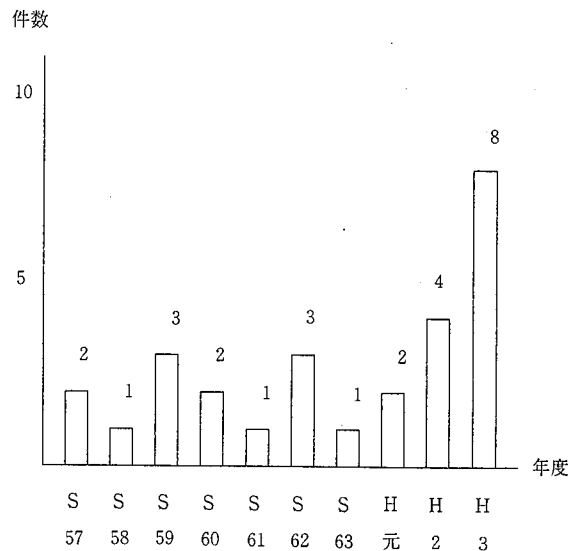


図1 過去10年間のサルモネラ食中毒の事例数

表2 過去10年間のサルモネラ食中毒事例の菌型

		S57	S58	S59	S60	S61	S62	S63	H元	H2	H3	計
04 (B) 群	S.Typhimurium	1	1				1		1	1	2	7
	S.Schwarzengrund			1								1
	S.Heidelberg										1	1
	S.Haifa									2		2
	S.Paratyphi B							1				1
07 (C ₁) 群	S.Oranienburg				1							1
	S.Infantis	1				1				1		3
	S.Braenderup						1					1
	S.Montevideo							1				1
	S.Bareilly										1	1
08 (C ₂ C ₃) 群	S.Litchfield			1								1
	S.Hadar										1	1
09 (D ₁) 群	S.Enteritidis										3	3
03、10 (E ₁) 群	S.Weltevreden			1								1
018 (K) 群	型別不能						1					1
不明					1							1

V 考 察

厚生省食中毒全国統計では、平成元年よりサルモネラ食中毒は、事件数、患者数ともに腸炎ビブリオに次いで第2位の発生となっている¹⁾。福岡市においてもサルモネラ食中毒は例年1～4事例に過ぎなかったが、平成3年度に8例と急増し、そのうち6事例は、7月から9月にかけての夏期に集中した。S. Enteritidisによる食中毒は3事例であったが、福岡市では本菌による食中毒は過去10年間以上発生したことはなく、本菌の汚染が当市にも広がっていることが明らかになった。

平成3年度に発生したサルモネラ食中毒で原因食品が判明したものは、8事例中4事例であったが、いずれも未加熱あるいは表面だけをあぶった「タタキ」等の生食

用の畜産食品であり、このような食品に対するサルモネラ食中毒予防対策が早急に望まれる。

文 献

- 1) 国立予防衛生研究所：〈特集〉サルモネラ，病原微生物検出情報，13（1），1992
- 2) 工藤泰夫：わが国における最近のサルモネラ検出動向，モダンメディア，37，265～277，1991
- 3) 中村明子：サルモネラ・エンテリティディスの疫学について，食品衛生研究，41（7），17～28，1991
- 4) 佐藤静夫：鶏の*Salmonella* Enteritidis感染症，モダンメディア，37，481～496，1991