

広島市の集団食中毒発生状況（平成 14 年度）

生 物 科 学 部

は じ め に

広島市における平成 14 年度の食中毒事件数は、散発食中毒(1 人発症事例)も含めると 566 件（患者 816 人）で、例年同様多発している。

このうち、広島県への報告を患者 6 人以上の事例について行っているが、平成 14 年度は 12 件、患者 248 人であり、例年並であった。患者 6 人以上の事例についてまとめたので報告する。

方 法

1 食中毒発生状況

広島市保健所で調査集計した食中毒事例のうち、患者 6 人以上のものについて、患者数、原因食品、

病因物質、原因施設、発生概要等をまとめた。なお、資料は広島市保健所から提供して頂いた。

2 病因物質の検索

広島市保健所で採取し、搬入された食品、患者便、器具類の拭き取り検体、従事者便を定法により培養検査等を行った。

結 果

1 食中毒発生状況

平成 14 年度の患者 6 名以上の食中毒の発生状況について表にまとめた。

表 平成 14 年度広島市集団食中毒発生状況

発 生 月/日	原因食品	病因物質	原因施設	患者/ 喫食者	事件の概要
4/1	花見用 押し寿司	黄色ブドウ球菌 (エンテロトキシン A 型)	家 庭	7/19	家庭で調理した押し寿司を喫食して 7 人が発症。症状は嘔吐、下痢で、潜伏時間は 2～5 時間。患者 7 人の便（1 人は押し寿司調理者）からエンテロトキシン A 型、B 型産生性黄色ブドウ球菌を検出。押し寿司残品からも同様に 2 種類の毒素産生性黄色ブドウ球菌を検出し、更に A 型毒素自体も検出。押し寿司残品の黄色ブドウ球菌の菌数は 1.7×10^7 /g。発生原因は、押し寿司を喫食前日に調理し、13 時間の常温保管により菌が増殖したためと推定。
5/5	中華料理 (推定)	サルモネラ エンテリティディス (S.E)	飲食店 (中華料理)	25/不明	中華料理を喫食して 25 人が発症。症状は腹痛、下痢、発熱等で、潜伏時間は 17～75 時間。患者 16 人の便から S.E を検出。中華料理に使用する割置き卵からも菌数 4.0×10^3 /g の S.E を検出。発生原因は、鶏卵の割置き保管(液卵)による菌の拡散、増殖のためと推定。
6/9	宴会料理 (推定)	腸炎ビブリオ 03 : K6 TDH 産生性	飲食店 (和風レスト ラン)	13/33	同窓会に提供された料理(刺身、寿司等)を喫食して 13 人が発症。症状は腹痛、水様性下痢、発熱等で、潜伏時間は平均 16 時間。患者 2 名の便から TDH 産生性腸炎ビブリオ 03 : K6 を検出。食品からは TDH 非産生性腸炎ビブリオを検出した。疫学調査から、発生原因は魚介類由来の腸炎ビブリオが残存、または二次汚染により付着し、調理後の長時間保管により増殖したためと推定。

6/29	宴会料理 (推定)	カンピロバクター ジェジュニ (リオール7 血清型)	飲食店 (中華料理)	17/28	中華コース料理(蒸し鶏等)を喫食して 17人が発症。症状は腹痛,下痢,発熱等 で,潜伏時間は14~87時間。患者11人 の便から <i>Campylobacter jejuni</i> (リオ ール7血清型)を検出。食品からは検出し なかったが,発生原因は鶏肉由来の原因 菌の残存,または二次汚染での付着によ るものと推定。
7/21	加茂ナスと真 鯛のクリュー (焼ナス,真鯛, 茹エビを調味 した前菜) (推定)	腸炎ビブリオ 03:K6 TDH産生性	飲食店 (船上レス トラン)	27/102	船上でフランス料理(魚介類料理等)を 喫食して27人が発症。症状は腹痛,水 様性下痢,発熱等で,潜伏時間は12~26 時間。患者7名から TDH産生性腸炎ビブ リオ 03:K6 を検出。茹エビからも最確 数 0.7/g の TDH産生性腸炎ビブリオ 03: K6 を検出。発生原因は,魚介類由来の腸 炎ビブリオが残存,または二次汚染によ り付着し,さらに調理後の長時間保管に より増殖したためと推定。
8/11	インゲンのピー ナッツ合え (推定)	サルモネラ エンテリティディス (S.E)	病院給食	67/294	入院患者等67人が病院給食を喫食して 発症。症状は腹痛,下痢,発熱等で,潜 伏時間は平均56時間。患者23名から S.E を検出。検査のインゲンのピーナツ ツ和えときんぴら,調理従事者5人から も S.E を検出。インゲンのピーナツツ和 えの S.E の最確数は 92/g。きんぴらは 0.2/g。発生原因は,インゲンのピーナ ツツ和えに使用したボールが用途区分 されていなかった上に,洗浄・消毒が十 分でなかったため,S.E が付着し,調理 後の常温保管により増殖したためと推 定。
8/24	中華料理 (推定)	サルモネラ エンテリティディス (S.E)	飲食店 (中華料理)	20/不明	中華の出前料理(焼飯,かつ丼等)を喫食 して20人が発症。症状は腹痛,下痢, 発熱等で,潜伏時間は12~50時間。患 者9名から S.E を検出。食品からは検出 しなかったが,従事者2名から S.E を検 出。発生原因は,鶏卵の割置き保管(液 卵)を常温で4~7時間行い,菌が拡散, 増殖したためと推定。
9/9	ヒレカツ, コロッケ (推定)	サルモネラ エンテリティディス (S.E)	飲食店 (持ち帰り 弁当)	8/不明	持ち帰り弁当(ヒレカツ,コロッケ)を喫 食して発症。症状は腹痛,下痢,発熱等 で,潜伏時間は12~60時間。患者8名 から S.E を検出。割置き卵,従事者1名 からも S.E を検出。発生原因は,鶏卵の 割置き保管(液卵)を常温で長時間行う ことにより,菌が拡散,増殖したためと 推定。

9/30	生春巻き (推定)	黄色ブドウ球菌 (エンテロトキシン A型)	飲食店 (お好み焼)	7/不明	お好み焼屋で生春巻等を喫食して7人が発症。症状は嘔吐，腹痛，下痢等で，潜伏時間は2～4時間。患者4名からエンテロトキシンA型産生性黄色ブドウ球菌を検出。春巻等食品8検体，従事者3名からもエンテロトキシンA型産生性黄色ブドウ球菌を検出。春巻の黄色ブドウ球菌の菌数は 6.5×10^3 /g，他の食品は100/g未満。発生原因は，従事者の手指や多数の器具類の拭き取り検体からもエンテロトキシンA型産生性黄色ブドウ球菌が検出されていることから，調理場一帯が汚染されており，食品に混入後，増殖したためと推定。
10/21	菓子パン (クリーム パン)	サルモネラ エンティリティディス (S.E)	パン製造店	42/不明	移動パン屋さんから購入したクリームパンを喫食して42人が発症。症状は腹痛，下痢，発熱等で，潜伏時間は10～143時間。患者32名からS.Eを検出。クリームパンの残品，従事者2名からもS.Eを検出。クリームパン残品のS.Eの菌数は 8.0×10^2 /g。発生原因は，鶏卵を使用したクリームパンに殺菌工程がなく，また翌日に繰越使用があることにより，菌が生残，増殖したためと推定。
12/9	不 明	カンピロバクター ジェジュニ	不 明	不 明	グループで京都旅行に行った18人のうち，8人が発症。症状は，下痢，腹痛，嘔吐等。患者5人からCampylobacter jejuni (リオール7血清型4人，Tck12血清型1人)を検出した。