

最近の微生物性食中毒の現状と課題

広島市衛生研究所

石村 勝之

わが国の食中毒の病因物質は、ふぐ毒や毒きのこなどの自然毒、ヒスタミンなどの化学物質によるものも報告されるが、大多数は、細菌、ウイルスなど、微生物を原因とした「微生物性食中毒」であり、食品への汚染・増殖対策をはじめとして調理環境、調理従事者などの 2 次汚染源対策など、発生予防対策が重要な課題となっている。平成 24 年(2012 年)の食中毒統計では、発生件数 1,100 件、患者数 26,699 人、死者数 11 人と報告されている。発生件数、患者数ともに第 1 位は「ノロウイルス(NoV)」、第 2 位は「*Campylobacter jejuni/coli*」であり、近年はこの状況が続いている。特に NoV は、患者数が約 1.8 万人と食中毒患者の中でも圧倒的に多くを占める状況にある。一方、死者数は、「腸管出血性大腸菌」によるものが多く、一昨年(2011 年)のユッケ、昨年(2012 年)の白菜浅漬けを原因食品とした本菌食中毒発生を受け、生食用牛肉の規格基準設定、漬物の衛生規範の改正等が行われている。

以上の重点的な食中毒対策を必要とする病原体以外にも多種類の食中毒起因微生物が存在する。1990 年代に多くの患者が毎年発生し、その発生予防が重要課題であったサルモネラ(主に *S.Enteritidis*)ならびに腸炎ビブリオ(主に血清型 O3:K6)による食中毒は、平成 10 年(1998 年)の鶏卵、平成 13 年(2001 年)の生食用魚介類への表示基準、規格基準の設定等による厚生労働省の食品衛生強化対策が施行され、その対策が市場において実践された結果、顕著な減少傾向が認められ、現在では両者とも年間数十件程度の発生報告数となっている。

このように、食中毒発生状況には変化がみられ、国の制御対策が現在奏効している食中毒細菌がある一方、現在も十分に効果的な食中毒発生制御が困難な状況の病原体が存在しているのが現状である。他方、近年の全国的な原因不明食中毒の多発を受け、国や関係自治体、関係試験研究機関等の数年に渡る調査および研究の結果明らかにされた、寄生虫 (*Kudoa septempunctata*) を原因とする「クドア食中毒」など、新たな微生物性食中毒も発生している。

近年の発生数あるいは患者数の多い食中毒は、生食の喫食文化、喫食様式の広がり、少量菌の経口摂取でも発症するリスクの高い病原体(発症菌量が少ない)が互いに相関したもので、従前の「食中毒」の一般的概念(発症菌量が多い)とは異なることから、その制御はハードルの高い重要な課題となっている。

都道府県および政令指定都市等に設置されている「地方衛生研究所」の微生物検査部署では、各自治体の管轄行政区域における食中毒(疑い)や感染症(疑い)事案の発生において、保健所との連携のもとに行政的な試験検査を担当する部署であり、各種の培地培養法や遺伝子検出・解析法などの病原体検査方法を用いて、できる限り迅速に病原微生物の分離(検出)・同定を行うとともに、分離(検出)された病原微生物の疫学的解析により、原因病原体の特定や感染源・経路等の究明に資する検査データの生成に努めている。本シンポジウムでは、消化器感染症としての微生物性食中毒の発生現状について、食中毒事例、試験検査体制、課題などを交えて紹介し、ご参加の先生方のご参考に供したい。