

# 食中毒分離菌の解析

臨床部門

## Analysis of food-born pathogens isolated in Kyoto City during 2001-2005

Division of Clinical Chemistry and Bacteriology

**Abstract** : Food-born diseases reflect the changes in the society year by year, caused by spread of cooked foods, increase of circulation, and transformation of living environment. At the episode of food poisoning, it is essential to limit the spread by determining specific pathogens and causes. We found that food-born diseases caused by *Campylobacter*.sp increased by 10-fold and those caused by Norovirus increased by 2-fold over the past 5 years (2001-2005), compared with previous 5 years (1996-2000) in Kyoto city.

**Key Words** : 食中毒 food-born disease, カンピロバクター *Campylobacter*. sp, ノロウイルス Norovirus

### I はじめに

さまざまな社会現象の変化に伴い、食中毒も年々多様化している。臨床部門では、食中毒発生の際に原因を早急に究明し、被害の拡大を防ぐため原因微生物の検査を行っている。

今回、京都市内で過去5年間の食中毒検査の結果を検討・解析することにより多少の知見が得られたので報告する。

### II 期間および対象

平成13年度から平成17年度までに発生した食中毒や有症苦情等を対象とし、461件、12,197検体について解析を行った。各年度の取扱件数および検体数は表1のとおりである。

### III 検査方法

食品衛生検査指針<sup>1)</sup>等に準じた方法に従い検査した。

### IV 検査結果及び考察

検査取扱件数は、ここ5年間は100件前後で、ほぼ横ばい状態である。本市が食中毒と判断した件数の割合は毎年約20%で、5年間大きな変動はない。取扱件数は毎年2,000~3,000件である。

取扱件数を月別にみると、夏期と冬期にピークがある(表2)。

表1 年度別取扱件数および検体数

	H8年度~H12年度平均	H13年度	H14年度	H15年度	H16年度	H17年度	計
取扱件数	113.2(22.8)	84(25)	98(20)	85(14)	103(17)	91(19)	461(95)
検体数	3,355	2,087	2,839	2,206	2,997	2,068	12,197

( ) 内は京都市広報食中毒件数を表している

表2 取扱件数の月別の変化

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
平成13年度	3	8	7	11	10	7	8	1	6	10	6	7	84
平成14年度	8	8	8	5	9	7	6	5	12	6	12	12	98
平成15年度	4	10	4	6	10	8	4	3	13	8	3	12	85
平成16年度	9	12	6	11	8	4	8	4	10	22	7	2	103
平成17年度	4	5	8	9	8	9	5	8	11	13	8	3	91
計	28	43	33	42	45	35	31	21	52	59	36	36	461
割合(%)	6.1	9.3	7.2	9.1	9.8	7.6	6.7	4.6	11.3	12.7	7.8	7.8	100.0

食中毒件数のうち、その原因微生物が判明した件数を表3に示した。

原因微生物の判明件数及び判明率は、ここ最近増加傾向にあり、平成13年度から平成17年度では、原因微生物の判明件数は、食中毒件数95件中94件で、その判明率は98.9%となっている。

原因微生物別にみると、表4のとおりである。

カンピロバクターによるものが95件中31件(32.7%)と

最も多く、次いでサルモネラの24件(25.4%)、ノロウイルス(NV)の21件(22.2%)となっている。

カンピロバクターによる食中毒は、ここ最近増加傾向にあり、平成8年度から平成12年度では114件中4件(3.5%)であったのが、平成13年度以降では32.7%になっている。また、ノロウイルスによる食中毒も平成8年度から平成12年度の10.3%から平成13年度以降では22.2%に増加している。

表3 食中毒件数及び原因微生物判明率

	H8年度～H12年度平均	H13年度	H14年度	H15年度	H16年度	H17年度
取扱件数	113.2	84	98	85	103	91
食中毒件数	22.8	25	20	14	17	19
原因微生物判明件数	18.8	25	19	14	17	19
原因微生物判明率(%)	82.4	100.0	95.0	100.0	100.0	100.0

表4 食中毒原因微生物別件数

食中毒原因微生物別件数	H8年度～H12年度	割合(%)	H13年度	H14年度	H15年度	H16年度	H17年度	割合(%)
サルモネラ	62	54.3	8	4	4	4	4	25.4
黄色ブドウ球菌	4	3.5	2	1	0	0	0	3.3
病原性大腸菌	6	5.3	1	0	0	1	0	2.2
セレウス菌	3	2.6	0	0	1	2	0	3.3
カンピロバクター	4	3.5	8	7	5	3	8	32.7
腸炎ビブリオ	9	7.9	3	2	0	0	0	5.4
ウェルシュ菌	0	-	0	3	1	0	1	4.3
ノロウイルス(NV)	6	10.3	3	2	3	7	6	22.2
不明	20	17.5	0	1	0	0	0	1.2
食中毒件数	114	100.0	25	20	14	17	19	100.0

食中毒検査の結果を平成13年度から平成17年度について解析したところ、取扱件数や取扱ピーク時期は従来とほぼ同様であったが、食中毒の原因微生物に大きな変化があることがわかった。

本市における食中毒の発生件数を減少させるには、カンピロバクターとノロウイルスに加え、以前から引き続き発生件数の多いサルモネラ等による食中毒対策を推進することが重要課題であると考えられる。

## V 文献

- 1) 厚生省生活衛生局監修：食品衛生検査指針微生物編、(社)日本食品衛生協会(2004)