

黄色ブドウ球菌による食中毒事例について

原田保¹, 伊藤千恵¹, 後藤裕子¹, 山野親逸¹, 丸岡捷治¹

A case of food borne diseases by *Staphylococcus aureus*

Tamotsu HARADA, Chie ITO, Yuko GOTO, Chikaitsu YAMANO, Shoji MARUOKA

Key words : 黄色ブドウ球菌 *Staphylococcus aureus*, ラテックス凝集法 latex agglutination

I はじめに

平成13年6月, 本市へ修学旅行に訪れた東京都の中学生団体が帰郷途中に, 食中毒様症状を示すという事案が発生した。これらの修学旅行生はいずれも市内2ヶ所で食事を摂ったことが判明した。そこで, この2施設から残置食等の検体を採取し, 食中毒菌検査を行った。

II 期間及び対象

平成13年6月14, 15日に, 市内2ヶ所の施設から残置食, 調理人直採便及び手指・器具の拭き取り, 合計84検体(うち39検体は原因施設から採取)を検査した。

III 検査方法

1. 黄色ブドウ球菌については, 卵黄加マンニット食塩培地上で, 卵黄反応とマンニット分解能陽性を示した集落について純培養し, 同定後, コアグララーゼ型別及びエンテロトキシンの検査を, デンカ生研の試薬を用いて実施した。
2. その他の細菌検査についても, 食品衛生検査指針に準じた方法¹⁾で行った。

IV 検査結果

検査結果(原因施設)は表1のとおりである。

原因施設から採取した39検体中20検体(陽性率51.3%)からコアグララーゼⅢ型, エンテロトキシンA+C型の黄色ブドウ球菌が検出された。なお, その他にコアグララーゼⅠ型や型別不明の黄色ブドウ球菌が5株分離されたが, いずれもエンテロトキシンは陰性であった。また, セレウス菌も1株分離された。

なお, 東京都が検便を実施した48人中38人から黄色ブド

表1 検査結果(陽性数)

	検体数	黄色ブドウ球菌		
		コアグララーゼⅢ型 エンテロトキシン(A, C)	コアグララーゼⅠ型 エンテロトキシン(-)	コアグララーゼ型不明 エンテロトキシン(-)
残置食	19	13	0	2
業者直採便	4	2	1	0
業者手指拭き取り	4	3	0	0
器具拭き取り	12	2	0	2
合計	39	20	1	4

ウ球菌を検出し, そのうち18件がコアグララーゼⅢ型であった。

V 考察

原因施設及び患者から黄色ブドウ球菌のコアグララーゼⅢ型が多数分離されたことと, 喫食後短時間で嘔吐を主症状とする毒素型食中毒の臨床症状を呈したことから, 黄色ブドウ球菌による毒素型食中毒と断定された。

VI 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, 160-167, (社)日本食品衛生協会(1990)

¹ 京都市衛生公害研究所 臨床部門