

## 特集「最近の食中毒」

### 細菌を原因とする食中毒とその特徴

近年はノロウイルスに代表されるウイルス性食中毒が多くなり注目を集めていますが、依然として細菌を原因とする食中毒の発生も後を絶ちません。

細菌性食中毒の中でも特に近年問題視されているのは、患者数・事件数の多い「カンピロバクター」と、重症者・死亡者の発生しやすい「腸管出血性大腸菌」です。

カンピロバクターは、ニワトリなどの家畜類の腸管に常在菌として存在しており、食中毒の原因として鶏肉に関連または関連が疑われる事例が多く占めています。加熱不足や調理器具を介した二次汚染により感染する例や、鶏レバーやとりわさといった生・半生状態のものを食べるのが原因となる場合も多く見られます。また、殺菌不十分な自家用水を原因とした事例も発生しています。

腸管出血性大腸菌は、平成23年春の焼肉チェーン店で提供されたユッケを原因とする食中毒により死者が発生したことは記憶に新しいところです。下痢、腹痛などの症状を引き起こしますが、場合によっては血

便を呈したり、HUS（溶血性尿毒症症候群）を合併して重症化、あるいは死に至るケースもあります。食肉を加熱不足または生のままで食べたり、生野菜を食べたて感染した事例、さらには、滅菌不十分の水を飲用したことにより感染した事例も報告されています。

この2つの菌に共通する主な感染原因は、「生肉や加熱不足食肉の摂取」と「水を原因とする水系感染」の2点です。

近年、肉を生で喫食するという文化が急速に広まっていますが、加熱をせずに生肉からこれら病原菌を完全に取り除くということは現実的に不可能なことです。特に子どもやお年寄りといった体力の弱い方が喫食すると重症化しやすい傾向がありますので、生肉を喫食することは控えることが賢明です（1ページ参照）。

また、井戸水、湧水、簡易水道、自家用水などを原因とする水系感染事例が後を絶ちません。これらは、貯水装置の破損や滅菌装置の故障などによって塩素滅菌が不十分なまま水が供給されることによるものが主な原因です。装置の日常的な点検を怠り、破損・故障したまま気づかずに長期間放置された場合、大事故につながりやすくなります。また、日本では蛇口から出た水を加熱せずにそのまま飲用するという行為が日常的に根付いているため、ひとたび水が病原菌に汚染されると、より多くの感染者が発生するという特徴もあります。貯水・滅菌装置を管理されている施設においては、定期的なメンテナンスを心がける必要があります。

細菌性の食中毒が疑われる事案が発生した場合、長野県では、県内の4カ所の保健所で細菌検査を実施し、遺伝子検査など、より詳細な検査が必要な場合については当所で実施しています。これら検査を実施することで、食中毒や感染症の原因究明の一端を担っています。

（笠原ひとみ [kanken-kansen@pref.nagano.lg.jp](mailto:kanken-kansen@pref.nagano.lg.jp)）



細菌検査の様子