

## 平成19年度 細菌性食中毒検査(4～9月)

平成19年4～9月までに食中毒およびその疑いで当所に検体が持ち込まれた64事例中、疫学的に食中毒と判定した事例は37事例でした。そのうち、病因物質(起因菌等)の確定した事例は30事例(83.0%)でした。

食中毒起因菌の第1位(事例数)は、カンピロバクター8事例(26.7%)でした。

つぎに腸炎ビブリオが6事例(20.0%)で昨年度と同様の順位でした。

毒素原性大腸菌およびウェルシュ菌は各2事例、サルモネラおよび黄色ブドウ球菌が各1事例でした。

また、腸管出血性大腸菌による事例は1事例のみでした。なお、感染症として依頼された腸管出血性大腸菌は52事例でした。その内訳を表および図に示しました。

分離されたカンピロバクターの血清型は今回も様々で同じ事例でも複数の血清型が検出されることが多くみられました。カンピロバクターによる主な原因となる食品は鶏肉で、その発生原因は原材料の汚染、生食、加熱不足、二次汚染等です。

腸炎ビブリオの血清型は、O3:K6が3事例、複数の血清型が検出されたものが3事例でした。その発生原因は魚介類の生食、原材料の汚染等です。

毒素原性大腸菌はO6:H16でST産生とLTおよびST産生が各1事例、腸管出血性大腸菌によるものはO157:H7(VT1&2)、サルモネラは血清型Typhimurium、黄色ブドウ球菌はコアグララーゼⅢ型、エンテロトキシンA型がそれぞれ1事例でした。

表 起因菌別事例数(4～9月)

原因菌	事例数
カンピロバクター	8
腸炎ビブリオ	6
毒素原性大腸菌	2
ウェルシュ菌	2
腸管出血性大腸菌	1
サルモネラ	1
黄色ブドウ球菌	1
その他 *	9
不明	7
計	37

\* 細菌性以外の事例

【 細菌担当 】

事例数

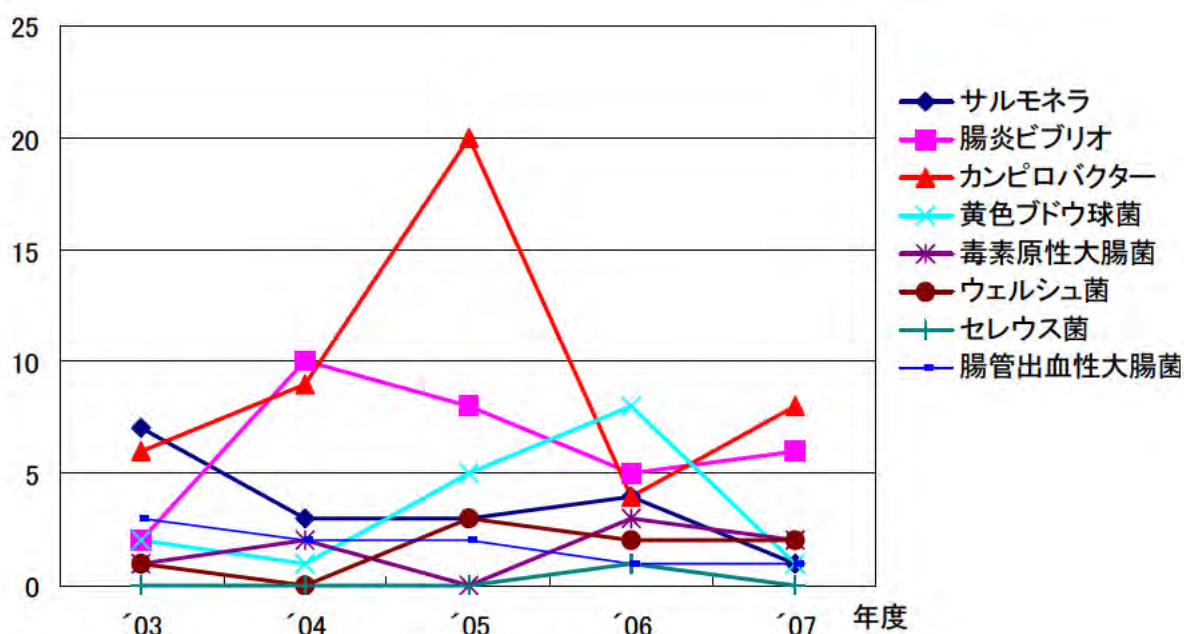


図 食中毒検出件数