

北海道内の食中毒発生状況について (1988年)

Outbreaks of Food Poisoning in Hokkaido-1988

相川 孝史 亀山 邦男 武士 甲一
三田村 弘 本間 寛

Takashi Aikawa, Kunio Kameyama, Koichi Takeshi,
Hiroshi Mitamura and Hiroshi Honma

1988年1月から12月までの間に道内で発生した食中毒は60件で、患者数は12,314名であった。本道ではかつて大型スーパー店の事例のあった1982年に9,685名の患者が発生したことがあるが、それ以後1987年まで年間患者数はほぼ1,000~2,000名であった。しかし、1988年は、1982年の患者数を更に上回る多くの人が罹患したため、恐らく都道府県別患者数で第一位になるものと思われる。なお、死者が出なかったのは幸いである。患者多発の要因は、集団給食、

とりわけ学校給食によるサルモネラ食中毒(患者10,241名)、鯨肉によるサルモネラ食中毒(患者552名)、鳥そばによるウェルシュ菌食中毒(患者339名)である。なお、患者数50名以上の大型事例が8例あった。前記3例を除く5例の病因物質は、2例がブドウ球菌、1例がサルモネラと判明したが、2例は不明であった(表1)。

月別発生状況は表2のとおりで、発生件数は9月が最も多く、6月と8月がこれに次いだ。

表1 大型食中毒事例 (1988年)

発生年月日	患者数	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設
4月30日	86	虻田町	不明	不明	不明
5月1日	552	札幌市他(家庭)	鯨肉	サルモネラ*	せり売り営業
5月19日	339	虻田町(旅館)	鳥そば	ウェルシュ菌	旅館
6月2日	103	札幌市(事業所)	弁当	ブドウ球菌	飲食店
6月27日	10,476	千歳市他	錦糸卵	サルモネラ**	総菜製造業
8月7日	70	札幌市他(家庭)	仕出し、寿司	サルモネラ**	飲食店
9月1日	72	滝川市他(家庭)	折詰	ブドウ球菌	飲食店
10月20日	181	岩内町	給食	不明	集団給食

*S. enteritidis **S. typhimurium

病因物質別発生状況を表3に示し、以下それらについて概説する。

サルモネラ食中毒は6件発生し、患者総数は11,102名であった(カンピロバクターとの重複例は不含)。5月に発生した鯨肉による事例では、市場経由で流通した生肉により521名が、更に漁業関係者から直接流通した生肉で31名が罹患した¹⁾。これらの鯨肉は、死亡して海に漂っていたクジラから採取されたもので、それが市場に上場されたという極めて異例の事件である。検出菌の血清型は腸炎菌(S. enteritidis)で、その生物型はJena型であった。道が収去

した鯨肉5検体のサルモネラ菌数は $6.8 \times 10^3 \sim 5.3 \times 10^5$ 個/gで、生食した場合は発病を免れ得なかったであろう。錦糸卵によるサルモネラ食中毒は6月27日~7月16日の間に発生した。1総菜製造業者が納入した製品を用いた冷やし中華そばで3市1町(1市は二度)の計71の小中学校で1万余名が発病し、陸上自衛隊駐屯地の患者229名を合わせて10,476名という膨大な患者数となった。発生初期に事件の関連性を徹底的に調査していたならば後続事件を断ち得たであろう。患者からの検出菌の血清型はいずれもネズミチフス菌(S. typhimurium)であった。1給食施設で冷凍

保存されていた納入後の錦糸卵 8 袋 (1 kg 入り) を検査したところ、ネズミチフス菌が検出されたのは 1 袋のみであった。しかも、製品 20g の SBGS 増菌培養 (200ml) では検出されず、80g の EEM 増菌前培養 (800ml) 後の増菌培養で検出できたことから、製品汚染に差のあったことが考えられる。

ブドウ球菌食中毒は 15 件発生し、細菌性食中毒の件数では最も多かった。患者総数は 329 名であったが、患者 103 名と 72 名の大型事例が含まれる。

ボツリヌス中毒は E 型菌によるものが 1 件発生し、3 名が罹患した。うち 2 名は重症であったが、3 名共ボツリヌス抗毒素投与で回復した。原因食品は自家製のサケ (鮭) の調味干製品で、食べ残しのサケからボツリヌス E 型毒素と E 型菌が検出された。また、患者の血清と便からも E 型毒素あるいは E 型菌が検出された²⁾。毒素の産生段階は不明であるが、いずれも異なり、水分活性の著しく低い食品が原因となった極めて珍しい事例である。

ウェルシュ菌食中毒は 1 件のみであったが、339 名が罹患した。修学旅行中の 2 地区の中学生と引率者が発病したもので、1 ホテルの夕食の鳥そばが原因となった。同所で調

理した鶏肉、そばおよび患者便から Hobbs 3 型菌が検出された³⁾。

腸炎ヒブリオ食中毒も 1 件のみで、団体観光客 39 名が罹患した。検出菌の血清型は 01:K56 であった³⁾。北海道は、近年、夏期に低温が続くため本菌食中毒が少ない (1985 年 12 件、1986 年 1 件、1987 年 0 件)。しかし、発生件数 385 件、患者数 1,146 名に達した年もある (1975 年)。本道においても夏期の魚介類についての継続的調査が必要と思われる。

その他の細菌性食中毒では、病原大腸菌によるものが 2 件 (患者数 41 名)、カンピロバクターによるものが 3 件 (患者数 28 名)、セレウス菌によるものが 2 件 (患者数 5 名)、*Vibrio fluvialis* によるものが 1 件 (患者数 1 名)、カンピロバクターとサルモネラが同時に検出されたものが 1 件 (単発) があった³⁾。

自然毒による事例は 19 件で、うち 1 例が動物性、18 例が植物性であった。動物性自然毒の 1 例はマフグによるもので、2 名が発病したが生命に別状はなかった³⁾。本道におけるフグ中毒は、1954 年以降 24 件発生し、患者数は 50 名、死者は 6 名である。植物性自然毒による患者は 82 名で、チョ

表 2 月別食中毒発生状況

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
件数	0	0	0	3	4	9	5	10	21	5	1	2	60
%				5.0	6.7	15.0	8.3	16.7	35.0	8.3	1.7	2.3	100
患者数	0	0	0	119	900	10,684	31	187	191	196	3	3	12,314
%				1.0	7.3	86.8	0.3	1.5	1.6	1.6	0.0	0.0	100

表 3 食中毒発生件数および患者数 (1988年)

病 因 物 質	発 生 件 数	患 者 数	原 因 食 品
サルモネラ	6	11,102	鯨肉 (552名)、錦糸卵 (10,476名) 他
ブドウ球菌	15	329	多様 (判明13、不明2)
ボツリヌス菌 (E 型)	1	3	自家製鮭調味干製品
ウェルシュ菌	1	339	鳥そば
腸炎ヒブリオ	1	39	不明
病原大腸菌	2	41	不明
カンピロバクター	3	28	不明
セレウス菌	2	5	カツ丼弁当、お握り
<i>Vibrio fluvialis</i>	1	1	不明
カンピロバクター	1	1	不明
サルモネラ	1	1	不明
動物性自然毒	1	2	フグ (マフグ)
植物性自然毒	18	82	チョウセンアサガオ (1件)・キノコ (17件)
不明	8	342	
計	60	12,314	

ウセンアサガオの葉による1例（患者数2名）以外はいずれも毒キノコが原因であった。キノコの種類は、クサウラベニタケ（8件）、テングタケ（2件）、ツキヨタケ（2件）、イッポンシメジ（2件）、ホテイシメジ（1件）で、2件が種類不明であった³⁾。

病因物質不明事例は8件で、患者総数は342名であった³⁾。大半が50名以下の事例であるが、181名と86名の発病者の出た事例も含まれるので、今後の原因調査にはウイルス検査も加える必要がある。

本調査は、北海道保健環境部食品衛生課、札幌市衛生局衛生管理部環境食品課、道内各保健所と共同で行った。

文 献

- 1) 相川孝史：病原微生物検出情報，9，146（1988）
- 2) 相川孝史他：病原微生物検出情報，10，24（1989）
- 3) 北海道保健環境部食品衛生課：食品衛生関係事業概要・食中毒事件録，昭和63年度（印刷中）