

北海道内の食中毒発生状況について (1989年)

Outbreaks of Food Poisoning in Hokkaido — 1989

相川 孝史 亀山 邦男 武士 甲一  
三田村 弘 本間 寛 金澤 昂\*  
加藤 良夫\* 阿部 宣人\* 檜山 明男\*

Takashi Aikawa, Kunio Kameyama, Koichi Takeshi,  
Hiroshi Mitamura, Hiroshi Honma, Takashi Kanazawa,  
Yoshio Kato, Nobuhito Abe and Akio Hiyama

1989年に北海道内の施設によって発生した食中毒は46件で、患者数は1,299名であった。このうちブドウ球菌による2件は福島県と岩手県で発生した。福島の場合では根室市内の総菜製造業者が製造した鮭フレークにより23名が罹患し、岩手の事例では自家製おにぎり7名が発病した。

原因施設(家庭を含む)の所在は32例が政令市(札幌市、函館市、小樽市)を除く道内の市町村、11例が札幌市、3例が函館市であった。なお、都内で出前の握りずしを食して発病、帰宅後サルモネラ(血清型 Litchfield)が検出された江別市の事例は含まれていない。

患者数50名以上の大型事例は6件発生し、病因物質はブドウ球菌(2件)、腸炎ヒブリオ(1件)、病原大腸菌(1件)、ウェルシュ菌(1件)、不明(1件)であった(表1)。

月別発生状況は表2のとおりで、8月と9月が10件ずつで最も多く、次いで7月、5月と10月の順であった。1月にも4件発生しているが、3件は原因食品と病因物質が不明であった。

病因物質別発生状況を表3に示し、そのうち道立保健所管轄下の施設が原因となった事例を中心に概説する。

サルモネラ食中毒は1件のみで、原因菌の血清型は

表1 大型食中毒事例 (1989年)

発生日	患者数	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設
1月31日	61	江別市	不明	不明	集団給食
7月8日	55	網走市他	鮭フレーク	ブドウ球菌	飲食店
8月5日	161	美瑛市他	仕出し弁当	腸炎ヒブリオ	飲食店
8月13日	328	室蘭市他	不明	病原大腸菌	飲食店
8月23日	53	江別市他	弁当	ブドウ球菌	飲食店
10月8日	186	釧路市他	おでん	ウェルシュ菌	飲食店

表2 月別食中毒発生状況 (1989年)

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
件数	4	1	1	0	5	1	7	10	10	5	0	2	46
%	8.7	2.2	2.2		10.9	2.2	15.2	21.7	21.7	10.9		4.3	100
患者数	91	30	4		102	7	204	574	33	204		50	1,299
%	7.0	2.3	0.3		7.9	0.5	15.7	44.2	2.5	15.7		3.8	100
死者数	0	0	0		0	0	0	0	2	0		0	2

\*北海道保健環境部食品衛生課

表3 病因物質別発生状況（1989年）

病因物質	発生件数	患者数	死者数
サルモネラ	1	45	0
ブドウ球菌	12	196	0
ボツリヌス菌	2	3	0
ウェルシュ菌	2	221	0
腸炎ビブリオ	2	162	0
病原大腸菌	6	431	0
セレウス菌	1	4	0
植物性自然毒	12	41	2
不明	8	196	0
計	46	1,299	2

Typhimurium であった。7月中旬、帯広市近郊の1寺院で行われた通夜の際、同所で調理した食事を取った98名中45名が発病した事例で、原因食品は煮染めと推定された。発生要因として庫裏に保冷設備の無かったことが挙げられる。

ブドウ球菌食中毒は12件で、うち11件が政令市以外の市と町の施設が原因で発生し、患者は札幌市分（3名）を加えて196名であった。前述のように、2件は道外(福島県と岩手県)で発生した。主な原因食品は握り飯（4件）、弁当（2件）、鮭フレーク（2件）であった。鮭フレークによるブドウ球菌食中毒は以前にも発生があり、市販品が原因であった。本品はブドウ球菌の増殖と毒素産生が容易な食品と推定されるので、原料および製造過程における本菌の汚染防止と製品の取り扱いに注意する必要がある。鮭フレーク関連事例を含む4事例の患者あるいは食品から検出されたブドウ球菌のコアグラマーセ型はいずれもVII型であった。

ボツリヌス中毒は1月と12月に1件ずつ発生した。1例目は自家製のニシンのいずれして1名（摂食者7名）が発病したもので、いずれと患者糞便にE型ボツリヌス毒素が認められ（糞便は量不足のため推定）、両検体からE型ボツリヌス菌が検出された。患者はE型ボツリヌス抗毒素を使用することなく快方に向かった。2例目は自家製のカレイのいずれしを2名が食して共に発病した事例で、1名はE型抗毒素で治癒したが、1名は抗毒素投与前に急性心不全で死亡した。本事例では患者材料を検査できなかったが、いずれしにE型ボツリヌス毒素が認められたため（培養試験でE型ボツリヌス菌も検出）ボツリヌス中毒と決定された。2例共、いずれし漬け込み後の温度管理に手落ちがあったと考えられる。

ウェルシュ菌食中毒は、5月に札幌市で集団給食により1件（患者35名）、10月に釧路町昆布森の港祭りの会場で販売された食品により1件（患者186名）、計2件発生した。

港祭りの事例では数種類の食品中おでんからウェルシュ菌が検出された。最近、地域の活性化のため各地で様々な催しがなされるが、臨時飲食店による事故も散見されるので、食品衛生上の監督指導が必要であろう。

腸炎ビブリオ食中毒は2件発生し、162名が罹患した。1件は単発例（札幌市）であったが、8月上旬に美唄市内の4カ所で行われた法要では1飲食店の仕出し料理が原因で161名の患者が発生した。本事例では患者の糞便と吐物、保存食中のイカの刺身からO1：K69型菌が検出された。北海道といえども夏期の仕出し料理に生鮮魚介を詰め合わせるのは極めて危険である。

病原大腸菌食中毒は6件発生し、患者数は431名であった。札幌市、函館市、余市町および大滝村の施設が原因であった。札幌市の2事例は共にO27：K<sup>+</sup>型菌によるもので7名と47名が罹患した。大滝村の事例は8月中旬に1温泉旅館で食事をした1,197名中328名が発病したもので、約1週間後に札幌市で受診した患者から事件が探知されたため原因食品を特定できなかった。本事例では患者11名からO148：K<sup>+</sup>型菌、1名からO27：K<sup>+</sup>型菌が検出された。函館市の2事例と余市町の事例は詳細が不明であった。

セレウス菌食中毒は札幌市内の家庭で発生した炊き込み御飯による1例（患者4名）のみであった。

植物性自然毒による事例12件はすべてキノコによるもので41名が罹患した。キノコの種類はテングタケ（3件、患者6名）、ツキヨタケ（3件、患者10名）、タマゴタケモドキ（1件、患者3名）、クサウラベニタケ（1件、患者13名）、カキシメジ（1件、患者3名）で、種不明が3件（患者6名）あった。このうち、9月のタマゴタケモドキによる事例では母子が急性の肝および腎不全で死亡したが、患者は初診で医師にキノコの喫食を告げていなかった。クサウラベニタケの事例では札幌の中心街の路上で販売されたキノコを歩行者が購入して患者が多発した。疑わしいキノコの採取や配付は避け、路上等の販売キノコには注意する必要がある。

病因物質不明食中毒は8件（患者数196名）で、いずれも発生の早期探知が困難な事例であった。大半が原因食品も不明で、判明したのは札幌市のクリスマスディナーセットの1例のみであった。