



コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフスの食中毒発生状況について

平成10年(1998年)、『伝染病予防法』に代わり制定された『感染症法』は直ちに届出が必要な3類感染症に、それまでのコレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフスと新たに加えた腸管出血性大腸菌の5種類を挙げています。これらはいずれも、食品や飲料水等を介して食中毒に至る場合があります。このうち、厚労省の全国食中毒統計には同12年から細菌性病原因物質中にコレラ菌、赤痢菌、チフス菌とパラチフスA菌が計上されるようになりました。今年で20年を経過したのを機に、その間の発生状況等を報告します。

コレラ:ビブリオ属の細菌で毒素を産生する2つの血清型のコレラ菌より起こる食中毒です。

熱帯から亜熱帯に広く発生しています。

国内での発症例は海外からの帰国者が主ですが、国内での感染例も少なくありません。

患者(菌を含んだ)の便や嘔吐物に汚染された飲料水や食品を介して経口感染します。

潜伏期は数時間から5日で、痛みのない水様性下痢が主です。

コレラ経年発生状況

2000年1件2人、2001年1件7人、2008年3件37人⇒合計5件 患者数46人



細菌性赤痢:シゲラ属の細菌で感染力がとても強力で、僅かな菌でも感染が成立します。

患者等の糞便中に排出されるため、手指や扱った食品を介して経口感染します。

潜伏期は1~5日(大多数は3日以内)で、症状は発熱、下痢、腹痛を伴うしづり腹

(便意は強いがなかなか排便できないこと)、膿・粘血便の排泄等の症状を示します。

赤痢経年発生状況

2000年2件130人、2001年3件19人、2002年2件36人、2003年1件10人、
2004年2件31人、2006年1件10人、※2008年3件140人、2010年1件2人、
2011年7件52人、2018年2件115人⇒合計25件 患者数545人

※3件は福岡市内の飲食店で7~8月にかけ発生し、原因食品は冷凍アオリイカでした。



腸チフス:サルモネラ属の細菌で人に限って感染し、患者や保菌者の便により汚染された食品や水を介して経口感染します。

潜伏期は7~14日(報告によっては3~60日)で、38℃以上の高熱を伴って発症しますが、

特徴的な症状に欠けるため診断が難しい場合があります。

腸チフス経年発生状況

2014年9月 東京都内1件(原因食品はカレー弁当)・患者18人



パラチフス:腸チフスと同様。

潜伏期は腸チフスと同様。

パラチフス発生状況

20年間、発生無し

【まとめ】

内訳では赤痢が全発生件数の78%、全患者数の88%と多くを占めていました。日本では戦後しばらく年間10万人(食事を介した感染も含む)を超え2万人近くもの死者を見ましたが、1974年には2千人を切り、最近では1千人前後で推移しています。

近年は保育園やホテル等で食中毒を含めた感染例が報告され、引き続き注目していく必要があります。