



NAGの菌体

ナグビブリオによる食中毒について

ナグビブリオ(*nonagglutinable vibrios* 以下NAGと略)は、コレラ菌(*Vibrio cholerae*)診断用の血清O1及びO139に凝集しない非O1、非O139コレラ菌のことを言います。このためNAGは形態、生化学的性状もコレラ菌と全く同じで、中にはコレラ毒素(CT)を産生する菌株もあります。1982年3月11日、当時の厚生省通知(昭和57年3月11日環食第50号)でカンピロバクター・ジェジュニ/コリーやエルシニア・エンテロコリチカ等とともに全国食中毒統計の病因物質中にある細菌の一つとして計上されるようになりました。ちなみに『感染症法』で3類感染症に分類されるコレラや腸チフス、パラチフス、細菌性赤痢の4つは2000年から厚生労働省・全国食中毒統計の病因物質中に細菌として計上されるようになりました。NAGによる食中毒の報告は、2014年6月21日に福島県で1件1名の家庭内食中毒(原因食品は不明)が確認されて後ありませんが、一方、東南アジア、アフリカ、南米等の諸国ではコレラと同様、これによる食中毒の発生が日常的といわれます。非発生の状況が永續するよう改めて勉強しておきましょう。

事例1:『大分合同新聞』9月27日時点の紙面から

飲食店の仕出し弁当で339人が発症 患者の便とニシガイから菌検出

大分県は2013年9月26日、国東市国東町の飲食店が作った仕出し弁当を食べた94人が下痢や嘔吐などを発症した食中毒は、その後の調査で、有症者は339人に上ったと発表した。全員が既に回復しているという。県食品安全・衛生課によると、過去10年間で発症者が最多の集団食中毒となった。県は弁当のニシガイと患者6人の便からNAGを検出、ニシガイを原因食品と特定した。仕出し弁当は、16日に市内で開かれた敬老会の昼食として11地区で715食が提供された。持ち帰って食べた人等もあり、858人が食べていた。弁当を作った飲食店は19日から2日間の営業停止処分を受け、県の指導で調理場の手洗い場を増設するなど施設改善を実施。営業を再開している。

以上9月から10月に掛けて発生した計3件のNAGが原因の食中毒事例について

都道府県	発生日月	発生場所	原因食品	原因施設	接触者数	患者数	死者数
事例1:大分県	9月15日	大分県	ニシガイ	飲食店	846人	396人	0
事例2:石川県	9月19日	石川県	ニシガイ松前漬	旅館	23人	18人	0
事例3:大分県	10月13日	国内不明	ニシガイ	不明	49人	32人	0



ニシガイ

これらの原因食品となったニシガイはいずれもメキシコ産で、産地工場にてむき身の状態から内臓を除去、水洗い、ランニング後、包装、凍結、梱包された物でした。NAGによる食中毒はこのような海産食品、それらに二次汚染された調理食品によって起こり、時期的には夏に多発する傾向にあります。

NAGの特徴: 単鞭毛を持ち、活発に運動する通性嫌気性のグラム陰性桿菌です。

発 育 温 度 : 10~43℃、発育至適温度は37℃です。

生 態 : コレラ菌と同様で河口付近の河川水、底泥等に分布し塩分濃度が1~2%で盛んに増殖します。

□■潜伏期間と症状について■□

普通1~3日で症状はコレラによるものと同じで、水様性下痢、嘔吐を主徴とし劇症に至った例では脱水症状になることもあります。また時には急性胃腸炎症状を呈することもあり、下痢や嘔吐に加えて腹痛や39℃以上の発熱を伴い、下痢便には粘液や血液が混入することもあります。治療としては一週間程度の対象療法だけで軽快しますが、重症例ではテトラサイクリン系やニューキノロン系等の抗菌薬投与が必要となる場合があります。

□■予 防 対 策 について■□

既に多くの海産魚介類はNAGに汚染を受けている可能性があるために次のことに注意して行きましょう。

- 1) 魚介類及びその加工品は一貫して低温(8℃以下)を保ち、菌に増殖のチャンスを与えない。
- 2) 夏季には、魚介類は長く保存せず、出来るだけ加熱調理する。
- 3) 下痢の症状がある人は、決して食品の調理や取扱いをしない。

『食中毒予防必携 第3版』(日本食品衛生協会)から一部引用