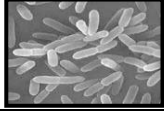


食品衛生ニュース

【通巻36号(第4巻2号)】
2022年2月

エルシニア・エンテロコリチカによる食中毒について

エルシニア・エンテロコリチカ(*Yersinia enterocolitica*;以下、YEと略)は、『感染症法』で人に最も危険度の高い一類感染症に分類されているペスト(*Yersinia pestis*)や仮性結核と呼ばれる(*Yersinia pseudotuberculosis*以下、YPと略)等とともに腸内細菌科に属するグラム陰性の通性嫌気性桿菌です。YEによる日本の食中毒事例を下表にまとめました。

年別	報告事項
1972年以降	YPとともに感染事例が報告されるようになる。
1977年	初めて食品が媒介したと疑われる集団感染が広島県内の中学校で57人と岐阜県内の幼稚園で82人の発生。その後も散発していますが、 食中毒統計では食中毒起因菌に指定されていない。
1982年	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、ウエルシュ菌、ナグビブリオ等とともに食中毒起因菌の一つに指定。
2000年~18年	22件と散発的に発生、患者数342人(死亡者0人)でした。 同18年(発生場所、原因施設とも不明で7人の患者)が最後の発生。 同12年が最も多く3件発生し、患者数が135人でした。 
過去では何れも学校給食が原因施設でした。1972年:静岡県内で544人。1980年:沖縄県内で1,051人。1981年:岡山県内で641人の大規模な事件が起きました。最近の4年間では1件も発生が見られませんが、 引き続き予防対策を取っていくことが必要です。	

宅食弁当を食べた7人に症状 患者の便から菌検出 《最近の食中毒事件から》

2017年9月10日、秋田市保健所は同市内で総菜や弁当販売を手掛ける「AGK」が製造した配達弁当を食べた20~50代の男女7人が食中毒を発症したと発表した。重症者はいない。保健所は同店を同日から2日間の営業停止処分とした。保健所によると、8月30日の夕方に届いた弁当を食べた市内の事業所従業員12人のうち7人が9月1日から3日にかけて腹痛や発熱、下痢などの症状を訴え、このうち4人が医療機関を受診した。保健所が検査した結果、9日に1人の便から食中毒を引き起こすエルシニア・エンテロコリチカ菌が検出された。保健所は、患者が共通して食べた食品が配達弁当だけだったことから、同店の料理による食中毒と断定した。
『秋田魁新報・9/12』

YEの特徴について

この細菌は、**4℃以下でも発育**が出来、豚・犬・サル・ペット等の哺乳類の腸管内や広く自然界に分布が見られ、汚染飲食物やペット類から経口的に感染が成立します。

特に豚は、YPを高率に保菌しており、現在51のO血清群に分類されていますが、病原性がある一つO3の検出率は2~30%で、検出された菌数は最高で1,000個/gであったと報告されています。

『食中毒菌の制御 102(1988)中央法規出版』

症状について

潜伏期間:一般的に2~5日。

潜伏期間を経て、腹痛・下痢・嘔気・嘔吐等が主で、発熱・頭痛・咽頭痛等のカゼ様症状をもともなう。

なお発熱・発疹・腹痛・嘔吐・莓舌や関節痛等の症状を起こし、現在、食中毒起因菌には指定されていないYPIは、犬や猫、サル、げっ歯類等が深く関係するため、人と動物の共通感染症の部類に属しています。

<予防のポイント まとめ>

YEは豚が高率に汚染していることから、豚肉用調理器具や手指を介した調理食品への二次汚染防止を中心として、次のような対策が考えられました。

- ① 食肉のまな板・包丁等の調理器具や手指を介した他の食品への二次汚染防止をする。
- ② 食肉は長期間、冷蔵庫内で保存させない。調理後の食品は冷蔵保管を過信せず、早めに食べる。長期間保存の場合は、冷凍庫内で保存させる。
- ③ 沢水・井戸水を引用又は調理に使用する場合は、滅菌器による消毒。又は加熱を行う。山間での簡易水道の消毒は適切に行う。
- ④ 犬や猫等のペット・家畜・野生動物に接触した場合は、手指の洗浄・消毒を行う。



登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本 社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552