

食中毒と *Providencia alcalifaciens* (以下PA) について

PAは、腸内細菌科に含まれる *Providencia* 属の1菌種でグラム陰性・周毛性鞭毛を有する通性嫌気性の桿菌で以前から日和見感染症、あるいは旅行者下痢症の原因菌として知られています。

1996年11月に福井県福井市で発生した発症者270人に及んだ大規模な食中毒事件の際、この菌が分離されて以後、本菌による感染が食品媒介を経て食中毒発生に至る事例が散発ですが報告されるようになりました。またA群溶血性レンサ球菌等と同様、食中毒統計に病因物質の一つとして挙げられていませんが、今後、注目して行く必要があると思われる。

《東京都内で起きた食中毒事例から》

① 2002年10月17日～同月22日：国分寺市内の私立中学高校寮の給食施設(要許可)でここを利用する寮生157人中121人(77, 0%)が発症、主な症状：下痢、腹痛が主で嘔吐は0であった。病因物質を追求する細菌検査では調理場内の拭き取りで4検体から黄色ブドウ球菌を検出したが、発症者、調理従事者とも当該菌は検出されず、またノロウイルスも全てで検出されなかった。一方、患者のふん便からは106人(76, 4%)と高率に非発症者33人のふん便からは6人(18, 2%)でPA菌が検出された。

② 2019年9月18日～同月24日：八王子市内の私立大学学生寮の給食施設(要許可)でここを利用する寮生(242人中、発症したのは59人で主な症状：下痢、腹痛が主で嘔吐は0であった。病因物質を追求する細菌検査では検食1検体から黄色ブドウ球菌が検出されたが調理従事者とも当該菌は検出されず、またノロウイルス等も全てで検出されなかった。一方、患者55人のふん便からは49人(89, 1%)と高率にPA菌が検出された。

①②とも主な臨床症状は上文の福井市で起きた食中毒事例とほぼ同様、下痢と腹痛が主で嘔吐は見られないのが共通で原因食品は給食施設の食事、病因物質は、全国食中毒統計では不明の項で計上されています。

PA菌の特徴について

この菌は、自然界に広く分布している腐敗菌の一つで、発育至適温度が腸内細菌科に共通する37℃です。

人や動物の腸管内にも存在すると言われていますが病因性は現在調査中で、多くが腸管上皮細胞への付着・侵入性を認めることまでは分かっています。



【予防のポイント まとめ】

予防対策は、今後、この菌の病因性が十分に解明されるのを待つところですが、一般で行われる次の細菌性食中毒予防の3原則を守って対処して行きましょう。



スマートフォンをかざしてQRコードを読み取ると、過去の衛生ニュースが見れます。

下記QRコードからアクセス



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

