

	冷凍品は、 -18°C 以下で保管している。	適 否
	食材は発泡スチロールから出して保管している。	適 否
	卵を割ったまま保管していない。	適 否
	チャーハン、パスタ類を作り置きしていない。	適 否
調理加工工程のチェック	解凍は、冷蔵庫で行っている。	適 否
	加熱調理食品は、十分中心部まで加熱されているか確認をした。	適 否
	下処理とそのまま食べる食品を同じ場所で調理していない。	適 否
	食品及び移動性の調理器具等の取扱いは、床面から60cm以上の場所で行っている。	適 否
	必要な量以上の調理を行っていない。	適 否
	調理後の食品は、衛生的な容器にふたをして保管している。	適 否
	盛り付けは素手で行っていない。	適 否
	調理後、盛り付けまで長時間室温放置はなかった。	適 否
食品が十分冷めてから、弁当箱のふたをしている	適 否	

検査状況

検体種類	検体数	陽性数	結果（〇〇から〇〇を検出）
食品（残品）			
食品（検食）			
食品（参考品）			
ふき取り			
従業員ふん便			
その他			

原因食品のメニュー、製造方法

登録番号

313

番 号
年 月 日

東京都知事 殿

保健所長

中毒事件調査書（報告）

件 名	
-----	--

標記について調査したところ、別紙のとおりでしたので報告します。

患 者 数	名
原因食品	
病因物質	

提 出 先	報告の種類	提出期限	保健所名	作成者氏名
食品医薬品安全部食品監視課	都 度	調査終了後 直ちに	保健所	

1 調査者職氏名

2 食中毒発生概要

(1) 事件の概略

(2) 喫食日時

(3) 喫食場所

(4) 発生期間

(5) 発生場所

(6) 喫食者数

(7) 患者数

(8) 死者数

(9) 原因食品

(10) 病因物質

3 食中毒発生の探知

4 調査開始日時

5 診断医師氏名、施設名、所在地及び診断名

6 患者調査

(1) 発症率

(2) 性別、年齢別患者数

患者数	総計	0歳	1歳～ 4歳	5歳～ 9歳	10歳～ 14歳	15歳～ 19歳	20歳～ 29歳	30歳～ 39歳	40歳～ 49歳	50歳～ 59歳	60歳～ 69歳	70歳～	不明
男性													
うち死者数													
女性													
うち死者数													
合計													

(3) 日時別患者発生数

発症月日																			合計
発症時間																			
患者数																			

(4) 潜伏時間別患者発生数

潜伏時間																			合計
患者数																			

(5) 症状

	有り	なし	発現率	備考
(a)下痢	名	名	%	
(b)おう吐	名	名	%	
(c)発熱	名	名	%	
(d)腹痛	名	名	%	
(e)吐き気	名	名	%	
(f)頭痛	名	名	%	
(g)ふるえ	名	名	%	
(h)裏急後重	名	名	%	
(i)倦怠感	名	名	%	
(j)脱力感	名	名	%	
(k)臥床	名	名	%	
(l)寒気	名	名	%	
(m)げっぷ	名	名	%	
(n)けいれん	名	名	%	
(o)しびれ	名	名	%	
(p)発疹	名	名	%	
(q)目の異常	名	名	%	
(r)喉の痛み	名	名	%	
(s)上気道炎	名	名	%	

(t)その他特異症状

ア下痢

1日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	10以上	不明
患者数												

便の状況 水様 名 粘液 名 粘血 名
軟便 名 不明 名

イおう吐

1日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	10以上	不明
患者数												

ウ発熱（℃）

体温	37.0未満	37.0～37.4	37.5～37.9	38.0～38.4	38.5～39.0	39.0～39.9	40.0以上	不明
患者数								

(6) 初発症状別患者数

初発症状										
患者数										

7 原因食品及びその汚染経路

(1) 喫食状況

(2) 原因食品

ア内容（メニュー等）

イ流通、入手経路

ウ製造、加工等の方法及び摂取までの時間

エ汚染経路

(3) 施設の衛生状況

ア食品取扱施設の衛生状態

イ給排水の状況

ウ従業員の健康状態

エ周辺の衛生状態

8 病因物質の決定

(1) 検体の収去日時及び検査結果

(2) 結論

9 原因施設所在地、名称、氏名及び行政上の措置、施設取扱改善（危害除去措置）を要する事項

10 考察

11 参考

- (1) 本件に関し調査した延べ箇所数 箇所
- (2) 本件に関する延被調査人数人
- (3) 患者一覧表

内外の食中毒事例における疫学調査方法に関する情報の収集

研究協力者 三浦宜彦 埼玉県立大学

要 旨

内外の食中毒事例における疫学調査方法に関する情報を収集することを目的として、医学中央雑誌および Medline による文献検索を実施した結果、食中毒事例における疫学調査方法に関する文献は少なかったが、分子疫学の分野では PFGE 関連の文献がやや多く認められた。

1.はじめに

内外の食中毒事例における疫学調査方法に関する情報を収集することを目的とする。

2. 方法

医学中央雑誌および Medline による文献検索を実施した。医学中央雑誌はインターネット上の「医中誌パーソナル Web」を用い、Medline は埼玉県立大学図書館の CD-ROM 検索を用いた。対象年次はそれぞれ 1983～2004 年 No03、1984～2003/05 とした(表 1)。

3. 結果

文献検索に用いたキーワードを表 1 に示す。

医学中央雑誌においては、「食中毒」に関する文献が 1,622 件、「疫学的方法」に関する文献が 97,849 件で、「疾病発生」に関する文献が 1,588 件であった。MEDLINE においては、「食中毒」が 4,749 件、「疫学的方法」が 20,157 件で、「疾病発生」が 24,074 件であった。

これらの積集合をとった結果は表 1 に示すとおりであり、その結果の詳細を図 1, 図 2 に示した。

これらのうち、「食中毒の疫学的方法」に

関すると思われる文献(表中の a and b)は、医学中央雑誌では 139 件、MEDLINE では 75 件であった。その詳細をリスト 1、リスト 2 に示す。

1) 医学中央雑誌に収録の文献

リスト 1 に示すリストのタイトル(TI)にキーワード「疫学調査」を含む文献を検索した結果、#0060(原著)、#0078(解説)、#0094(解説)、#0107(解説)、#0108(解説)、#0111(解説)、#0133(原著)および#0139(解説)の 8 件であった。なお、()内は文献の種類を示す(以下同様)。

同様に、「分子疫学」を含む文献は 18 件で最も多く、具体的には#0017(原著)、#0029(原著)、#00#5(原著)、#0052(解説)、#0055(会議録)、#0062(会議録)、#0072(原著)、#0076(解説)、#0079(原著)、#0086(解説)、#0088(原著)、#0089(原著)、#0103(原著)、#0110(原著)、#0116(会議録)、#0117(会議録)、#0128(原著)、#0129(原著)の文献であった。

「腸管出血性大腸菌」を含む文献は、#0002(会議録)、#0017(原著)、#0021(原著)、#0040(原著)、#0063(会議録)、#0065(解説)、#0078(解説)、#0109(原著)および#0122(解説)の 9 件で、「リスクアセスメン

トなど」を含む文献は、#0028（解説）、#0030（解説）、#0036（解説）、#0049（会議録）、#0054（会議録）、#0083（解説）、#0121（解説）、#0122（解説）、#0125（解説）の9件であった。

このほかに、「発生状況」が#0006（解説）、#0009（解説）、#0050（会議録）、#0092（解説）、#0095（解説）の5件、「実態調査」が#0016（原著）、#0057（原著）、#0069（原著）の3件、「パルスネット」が#0052（解説）、#0078（解説）の2件であった。

リスト1の文献に特定のキーワードが含まれている件数を表2に示す。これは重複して集計したもので、「発生率・罹患率」、「分子疫学」、「サルモネラ・*Salmonella*・*Salmonella enteritidis*」、「大腸菌感染症・*Escherichia coli* O157」などが20件以上と多く、「ノーウォークウイルス」、「パルスフィールドゲル電気泳動」、「リスク評価、リスクマネジメント」、が10件台で、「疫学的方法」、「予防管理」、「症例対照研究」が10以下と少なかった。

2) MEDLINE に収録の文献

リスト2はMEDLINEに収録の文献から表1のキーワードで検索した文献（表中のa and b）のリストである。

これらの文献の中から、タイトル（TI）および抄録（AB）によって食中毒の調査方法を論じていたもので言語が英語ないし日本語のものは、#0009、#0010、#0012、#0016、#0017、#0018、#0023、#0025、#0027、#0032、#0038 および#0070 の12件であった。また、Surveillance についてのものは#0002、#0016 および#0070 で、#0070 は日本のPulseNet Japan についての紹介であった。

4. 考察

1) 医学中央雑誌に収録されている食中毒に関する文献は1,622件で、そのうち疫学に関するキーワードで検索できるものは139件と少なかった。さらに、そのうち疫学的調査法を解説しているものは、#0078、#0094、#0107、#0108、#0111 および#0139の5件のみであり、MEDLINEでは75件中12件であった。いずれにしても食中毒、疫学の文献数からみると非常に少ない数であった。

一方、医学中央雑誌では、分子疫学に関するものは27件、パルスフィールドゲル電気泳動法（PFGE）に関するもの18件とやや多く検索されたことから、この方法による病原体の識別が普及しつつあると推察できる。これはPulseNet Japanに関する文献が6件あったこと（リスト3）からもわかる。

6. 結論

食中毒事例における疫学調査方法に関する文献は、内外ともに少ないことがわかった。しかしながら、PFGEに関する文献がやや多く認められ、分子疫学分野が進展しつつあることがうかがえた。

7. 学会発表

なし。

表1 文献検索方法および結果

医中誌パーソナルWeb 対象年: 1983~2004年No03		MEDLINE 対象年: 1984~2003/05	
検索キーワードおよび条件設定	件数	検索キーワードおよび条件設定	件数
a (食中毒/TH or 食中毒/AL)	1,622	a (food poisoning) or (food-borne) or (food borne)	4,749
b (疫学的方法/TH or 疫学的方法/AL) or (環境モニタリング/TH or 疫学的モニタリング/AL) or 疫学調査方法/AL or 疫学的方法/AL or 疫学調査/AL or ((疫学/TH or 疫学/AL) and (方法論/TH or 方法論/AL))	97,849	b (epidemiologic methods) or (epidemiologic studies) or (epidemiologic method) or (epidemiologic study)	20,157
c (集団感染/TH or 集団感染/AL or 疾病の発生/TH or 集団発生/AL or outbreak/AL or アウトブレイク/AL)	1,588	c (disease outbreaks) or (disease outbreak) or (mass epidemic) or (large scale outbreaks) or (large scale outbreak)	24,074
a and b	139	a and b	75
a and c	198	a and c	1,344
b and c	255	b and c	781
a and b and c	25	a and b and c	53

表2 リスト1の文献中の医学中央雑誌のシソーラスによるキーワード検索件数

医学中央雑誌のシソーラス	件数
発生率・罹患率	31
分子疫学	27
サルモネラ・Salmonella・Salmonella enteritidis	26
大腸菌感染症・Escherichia coli O157	24
ノーウォークウイルス	19
パルスフィールドゲル電気泳動	18
リスク評価	13
リスクマネジメント	10
疫学的方法	8
予防管理	7
症例対照研究	1

図1 医学中央雑誌による検索結果

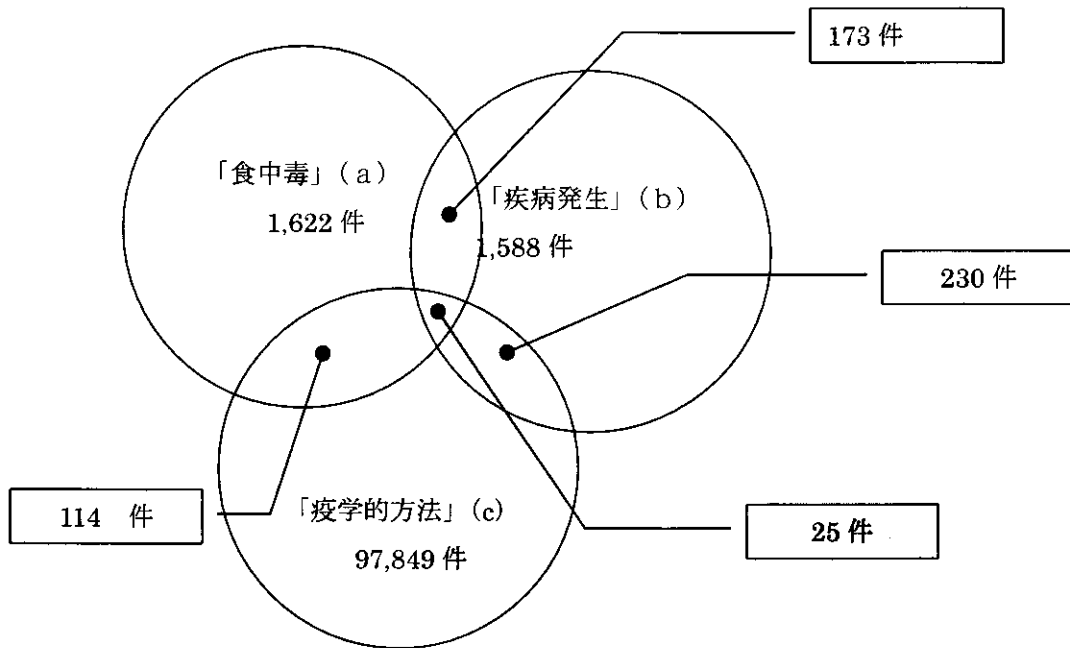
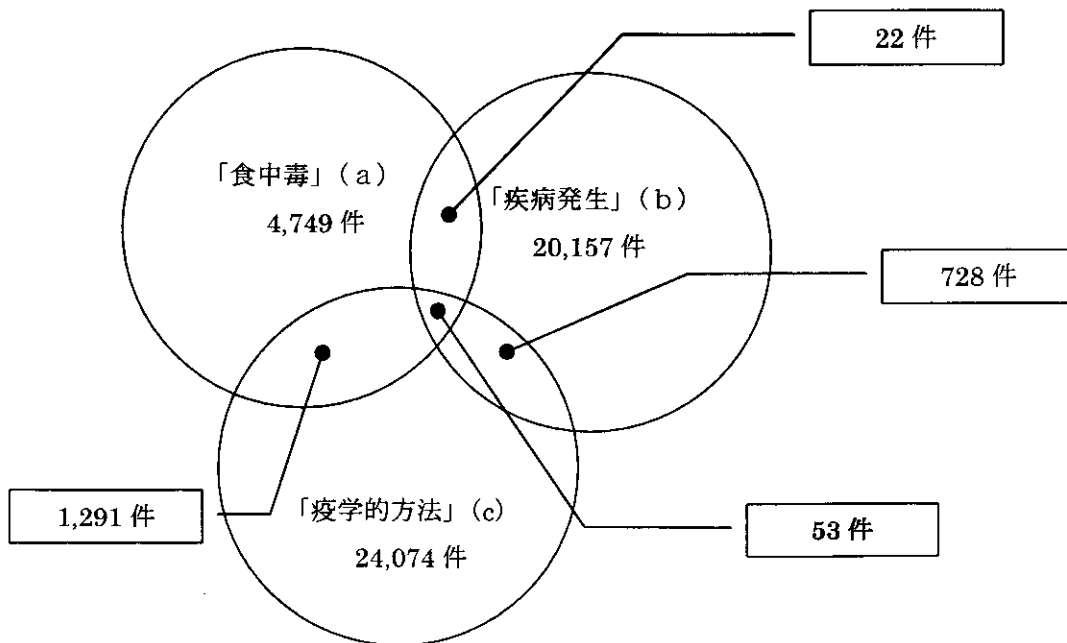


図2 MEDLINE による検索結果



リスト1 医学中央雑誌検索結果

【#0001】

TI: 【臨床研修 コアスキル】 救急医療 緊急を要する症状・病態への対応 特別な対応を要する状況

AU: 桃井優

SO: Medicina40 巻 12 号 Page610-614(2003.11)

AB:

【#0002】

TI: 健康者の腸管出血性大腸菌 O157 及びサルモネラの保菌実態について 平成 11~14 年度保菌者検索事業結果から

AU: 宮崎晴久, 中村実, 中原理善, 林かおり, 中川かほる, 斎藤麻美, 金児克忠, 皆川武人, 佐野暁男, 牧島満利子, 片山三重子

SO: 東京都保健医療学会誌 107 号 Page112-113(2003.10)

AB:

【#0003】

TI: 胃腸炎ウイルスの研究(平成 14 年度)

AU: 濱野雅子, 藤井理津志, 葛谷光隆

SO: 岡山県環境保健センター年報 27 号 Page45-61(2003.09)

AB: ウイルス性胃腸炎及びウイルス性食中毒の主要な原因ウイルスのうち,ヒト C 群ロタウイルス(ヒト CRV)及び小型球形ウイルス(SRSV)の検査法改良を行った.ヒト CRV 検出用の酵素抗体(ELISA)法,逆受身血球凝集(RPHA)法,電子顕微鏡(EM)法を開発し,2002 年度採取の患者糞便を検査した SRSV のうち Norwalk-virus(NV)について,糞便とカキを用いて,RT-PCR 法における増幅領域による陽性率の比較,リアルタイム PCR-ハイブリダイゼーション法(リアルタイム法)と従来法の陽性率比較・導入効果を検証した

【#0004】

TI: 【様々な場における防菌防黴の現状と将来展望】 食品衛生 現状 毒素型食中毒の現状・将来

AU: 伊藤武

SO: 防菌防黴 31 巻臨増 Page592-595(2003.10)

AB:

【#0005】

TI: 【様々な場における防菌防黴の現状と将来展望】 食品衛生 現状 感染型食中毒の現状・将来

リスト1 医学中央雑誌検索結果

AU: 品川邦汎
SO: 防菌防黴 31 巻臨増 Page587-591(2003.10)
AB:

【#0006】

TI: 平成 14 年 食中毒発生状況
AU: 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課
SO: 食品衛生研究 53 巻 9 号 Page66-148(2003.09)
AB:

【#0007】

TI: 食品衛生法等の一部を改正する法律及び健康増進法の一部を改正する法律の概要
AU: 梶野友樹
SO: 食品衛生研究 53 巻 8 号 Page7-15(2003.08)
AB:

【#0008】

TI: 【食中毒,その発症をめぐって】 病原因子・発症機序と検査法 腸炎ビブリオ食中毒
AU: 島田俊雄
SO: 臨床検査 47 巻 5 号 Page475-481(2003.05)
AB: 腸炎ビブリオ食中毒の主症状は,数回から十数回にも及ぶ水様性の下痢及び上腹部の胃痙攣様の激痛である.腸炎ビブリオの腸管病原因子には,蛋白性の耐熱性溶血毒(TDH)及びその類似毒素である TRH がある.下痢症由来の殆どの菌株は TDH を産生する.魚介類や海水から TDH を産生する菌株を分離することは困難といわれてきたが,PCR 法や免疫学的方法を併用した検査法を用いると,それらの検体からも TDH 陽性菌株を検出することができる

【#0009】

TI: 【動物におけるサルモネラ】 サルモネラ食中毒とその発生状況
AU: 松下秀, 観照雄
SO: 獣医畜産新報 56 巻 8 号 Page672-676(2003.08)
AB:

【#0010】

TI: 【食中毒・感染性腸炎への今日的アプローチ】 食中毒が疑われる際の行政への届出の実際
AU: 田崎達明

リスト1 医学中央雑誌検索結果

SO: 診断と治療 91 巻 7 号 Page1217-1221(2003.07)

AB:

【#0011】

TI: 【食中毒・感染性腸炎への今日的アプローチ】 最近の細菌性赤痢,チフス,パラチフスについて

AU: 寺嶋淳, 広瀬健二, 渡辺治雄

SO: 診断と治療 91 巻 7 号 Page1207-1210(2003.07)

AB:

【#0012】

TI: 【食中毒・感染性腸炎への今日的アプローチ】 ウイルス性腸炎

AU: 染谷雄一

SO: 診断と治療 91 巻 7 号 Page1195-1201(2003.07)

AB:

【#0013】

TI: 【食中毒・感染性腸炎への今日的アプローチ】 カンピロバクター

AU: 石井宮次

SO: 診断と治療 91 巻 7 号 Page1161-1164(2003.07)

AB:

【#0014】

TI: 【食中毒・感染性腸炎への今日的アプローチ】 サルモネラ(チフスを除く)

AU: 神谷茂, 田口晴彦

SO: 診断と治療 91 巻 7 号 Page1155-1159(2003.07)

AB:

【#0015】

TI: 【食中毒・感染性腸炎への今日的アプローチ】 食中毒・感染性腸炎の発生動向について

AU: 工藤泰雄

SO: 診断と治療 91 巻 7 号 Page1120-1125(2003.07)

AB:

【#0016】

TI: 食の安全性に関する意識調査及び食中毒予防の実態調査

リスト1 医学中央雑誌検索結果

AU: 山本淳子, 藤江歩巳, 大羽和子

SO: 名古屋女子大学紀要 49 号 Page51-59(2003.03)

AB: 食の安全性についての意識調査をすると共に,食中毒予防マニュアルに示されている項目,「食品の購入」「家庭での保存」「下準備・調理」「食事」「残った食品」について実情を調査した.不注意から食中毒の起き易い状況にあることが浮き彫りになった.食中毒予防の三原則,食中毒菌を「付けない・増やさない・殺す」を各家庭で見直す必要があることが判明した

【#0017】

TI: 平成 12,13 年度京都府内で分離された腸管出血性大腸菌 O157:H7 のパルスフィールドゲル電気泳動法等による分子疫学的解析

AU: 田口寛, 浅井紀夫, 藤原恵子, 降井佐太郎, 森垣忠啓, 上田彬博

SO: 京都府保健環境研究所年報 47 号 Page23-27(2003.03)

AB: 京都府内(京都市を除く)において平成 12 年度と平成 13 年度に分離した腸管出血性大腸菌 (EHEC)O157:H7 の菌株について,パルスフィールドゲル電気泳動法(PFGE)等を実施し,菌株間の関連性の有無について検討した.平成 12 年秋期に発生した散発事例 4 例から分離した菌株間に,疫学マーカーの一致がみられ,diffuse outbreak であった可能性が高いことが判明した.平成 13 年夏頃分離された散発事例と思われた 5 事例が,埼玉県のキムチ事例で分離された菌株と同じ PFGE パターンを示し,全国規模の食中毒事例に関連性があったことが推測できた.食中毒による家族内感染事例は,分離された 4 菌株とも疫学マーカーが全て一致した.PFGE 等を疫学マーカーとした調査は有効であった

【#0018】

TI: 【できてますか?身近な衛生管理】

AU: 本島紋次郎

SO: 食と健康 559 号 Page8-19(2003.07)

AB:

【#0019】

TI: 腸炎ビブリオ食中毒予防対策の構築に関する研究

AU: 熊谷学, 佐藤直人, 高橋朱実, 佐藤卓, 齋藤幸一, 田澤光正

SO: 岩手県環境保健研究センター年報 1 号 Page71-73(2003.03)

AB: 腸炎ビブリオ食中毒の発生予測と予防対策構築に資することを目的に,海水および海泥の腸炎ビブリオ汚染状況調査と散発患者から検出された腸炎ビブリオの血清型別検査を実施した.海水および海泥は,平成 13 年 7 月~14 年 3 月迄の期間に,概ね毎月 1 回,海水は 3 地点から,海泥は 2 地点から採取した.散発患者由来の腸炎ビブリオは,民間検査機関において検出された菌株の提供を受けた.腸炎ビブリオの検査は定量(MPN)と定性を行った.調査の結果,海水

リスト1 医学中央雑誌検索結果

からは、7月～11月までは3地点全てから、12月は1地点のみから腸炎ビブリオが検出された。海泥からは7月～12月までは2地点全てから、1月以降は1地点から検出された。海水または海泥から検出された腸炎ビブリオは、いずれの株もTDHおよびTRHともに陰性であった。散発患者由来の菌株(34株)の血清型別検査を実施したが、その血清型は、O3:K6が15株、O4:K68が8株、その他の血清型が11株であった

【#0020】

TI: SRSVによる健康被害発生防止対策に関する研究 カキのSRSV汚染に関する研究

AU: 齋藤幸一

SO: 岩手県環境保健研究センター年報1号 Page61-62(2003.03)

AB:

【#0021】

TI: 滋賀県内で分離された腸管出血性大腸菌に関する細菌学的疫学検討(2001年)

AU: 石川和彦, 林賢一

SO: 滋賀県立衛生環境センター所報37巻 Page37-42(2003.03)

AB: 2001年に滋賀県内で発生した腸管出血性大腸菌感染者について疫学的検討ならびに分離された菌株の細菌学的疫学解析を行ったので食中毒事件の概要と共に報告した。感染者44例のうち18例は15歳以下であった。有症者は32例で、その内16例に血便が認められた。無症状保菌者は12例で、その内2例は健康診断により発見され、残りの10例は接触者検診で発見した。分離した腸管出血性大腸菌の血清型は4種類で、O157:H7が37株と最も多かった。薬剤に耐性を示す菌株は7株認めた。又、パルスフィールド電気泳動法によるパターン解析を行ったところ、食中毒事件由来株は同一パターンを示した他、疫学調査で関連の認められない複数の事例が同一パターンを示した

【#0022】

TI: 【食中毒】原虫・寄生虫による食中毒

AU: 井関基弘

SO: 医薬ジャーナル39巻5号 Page1463-1468(2003.05)

AB: 感染性食中毒には、腸管寄生原虫(クリプトスポリジウム、ジアルジア、サイクロスポーラなど)や蠕虫類(アニサキスなど)の感染症も含まれる。しかし、集団食中毒発生時の保健所等の原因調査では、寄生虫検査が実施されないことが多い。これは食品からの病原体分離・検出に培養検査が適用できないし、潜伏期間が細菌に比べて長いものが多く、原因食品の特定には非常な困難を伴うことが多いためである。それでも、疫学調査を綿密に行えば感染源の推定は可能である。国内でも患者は少なくない。保健行政担当者、医師、検査技師には、寄生虫性食中毒を念頭においた対応が迫られている

リスト1 医学中央雑誌検索結果

【#0023】

TI: サルモネラ属菌食中毒の最近の動向

AU: 金子通治

SO: 食品衛生学雑誌 44 巻 2 号 PageJ159-J167(2003.04)

AB:

【#0024】

TI: 食品由来感染症に関する問題点

AU: 岩崎恵美子, 稲垣俊一

SO: 感染症学雑誌 77 巻 4 号 Page283(2003.04)

AB:

【#0025】

TI: 広島県内の動物と散発下痢症患者から分離されたサルモネラの疫学的比較検討

AU: 竹田義弘, 東久保靖, 小川博美

SO: 広島県保健環境センター研究報告 10 号 Page19-27(2002.12)

AB: 県内の動物と散発下痢症患者から分離されたサルモネラについての血清型,薬剤感受性,および分子疫学的解析による疫学的比較検討を行った.家畜,家禽,およびペット動物のサルモネラ保菌実態と,ヒトのサルモネラ下痢症の発生状況が把握できた.しかし,ヒトのサルモネラ下痢症については,従来から鶏(主に鶏卵)の関与が指摘されているが,今回の調査では,サルモネラ下痢症の主要な血清型である S.Enteritidis は鶏からは検出されず,下痢症との関係は明らかにされなかった.鶏由来の S.Infantis については,疫学的マーカーの解析で,ヒト由来株と genotype の相同性も高く,疫学的な関連性が示唆される菌株を認めた.また,鶏からのサルモネラ検出率は調査した他の動物と比べて高かったことから,食生活と厳密に関係している食鳥処理施設や鶏肉の流通・販売における衛生管理の徹底が必要と思われた.さらに,サルモネラ下痢症の発生年齢が乳幼児に多かったことから,育児に携わる消費者への鶏肉類の衛生的な取扱いの啓発も必要だと思われた

【#0026】

TI: モデル式による腸炎ビブリオ食中毒の発症率と摂取菌量及び発症必要菌量到達時間の推計

AU: 小川博美, 竹田義弘, 井上佳織, 東久保靖

SO: 広島県保健環境センター研究報告 10 号 Page1-6(2002.12)

AB: 腸炎ビブリオ食中毒の発症機構について,予測微生物学的手法により検討した.モデル解析の結果,調理後 2 時間でハイリスクな時間帯となる.予防のための重要管理点は,調理時の十

リスト1 医学中央雑誌検索結果

分な洗浄による初期汚染菌量の抑制,二次感染の防止,調理後の保存温度と摂取までの時間管理であり,調理後の速やかな消費がポイントとなることが明らかになった

【#0027】

TI: 2001～2002年の兵庫県における食中毒発生及び散発感染例より単離された *Salmonella enterica* 血清型 Enteritidis の系統解析 流行における優性遺伝子型の存在(Phylogenetic Analysis of *Salmonella enterica* Serovar Enteritidis Isolated from Food Poisoning Outbreaks and Sporadic Infections in 2001-2002 in Hyogo Prefecture: Existence of Predominant Genotypes in the Epidemic)(英語)

AU: HamadaKokichi, TsujiHidetaka, OshibeTomohiro, OshimaKahori

SO: Japanese Journal of Infectious Diseases55 巻 6 号 Page207-210(2002.12)

AB: 2001～2002年に食中毒 15例と散発感染 12例より単離した *Salmonella enterica* 血清型 Enteritidis(新株)を,1996～2000年の単離菌(旧株)と比較した.新株のファージ型(PT)は PT1,PT1/1b,PT1c,PT4,PT6,PT14b,PT29,PT36,PT47であった.旧株との比較では,PT とパルスフィールドゲル電気泳動パターンに相関を認めなかった.新株と旧株のクラスター解析により,類似性の低い(約 60%)二つのクラスター(クラスターI と II)が存在することが明らかになった.1996～2002年に発生した食中毒の殆どと,散発例の半分がクラスターI に属する遺伝子型を有していた

【#0028】

TI: 食品の微生物学的リスクアナリシス

AU: 山本茂貴

SO: 国立医薬品食品衛生研究所報告 120号 Page1-5(2002.10)

AB:

【#0029】

TI: 易熱性エンテロトキシン及び耐熱性エンテロトキシン産生性腸管毒素原性大腸菌 O6:H16 による大型食中毒事例と散発下痢症事例のパルスフィールドゲル電気泳動法を用いた分子疫学的解析

AU: 津曲洋明, 河野喜美子, 岩熊和久, 中村香穂子, 岩切淳, 中村和俊, 中馬澄男

SO: 日本食品微生物学会雑誌 20 巻 1 号 Page23-29(2003.04)

AB: 宮崎県内の社員食堂で調理された食品が原因と推定された,毒素原性大腸菌 (ETEC)O6:H16 による集団食中毒事件が発生したが,この原因菌と同一血清型の ETEC が,同時期に発生した 10 例の散発下痢症患者からも分離され,そのうち 9 事例からの分離菌がパルスフィールドゲル電気泳動法(PFGE)で,集団食中毒事件原因菌と同一遺伝子パターンを示した.このことより,集団食中毒事件及び散発下痢症事例は同時期に県内で流通した汚染食品に

リスト1 医学中央雑誌検索結果

より発生した diffuse outbreak と推定された

【#0030】

TI: 食品の安全を考える 食品中の微生物のリスク評価

AU: 山本茂貴

SO: 食品衛生研究 53 巻 4 号 Page36-42(2003.04)

AB:

【#0031】

TI: マジックマッシュルームが原因となった死亡例と検査法の検討

AU: 権守邦夫, 吉岡尚文, 横山和正, 加藤研治, 渡邊正道

SO: 法医学の実際と研究 45 号 Page235-236(2002.11)

AB:

【#0032】

TI: 南方毒魚による食中毒防止に関する調査研究(第 III 報)

AU: 岡村洋徳, 岡村俊則, 吉留吉弘, あべ松紘一郎

SO: 鹿児島県環境保健センター所報 3 号 Page109-110(2003.01)

AB: 1999 年度より奄美諸島近海の南方毒魚による中毒の発生状況を把握するために聞き取り調査及び危険魚種として疑いのある魚についての毒量調査をしてきた。調査した全ての地域で南方魚による中毒が発生していた。中毒を起こしている南方魚は、バラフエダイ、イッテンフエダイ、バラハタ、スジアラ及びウツボであったが中でも、バラフエダイによる中毒が多かった。特有な中毒症状である、ドライアイスセンセーションや関節の脱力感、息苦しさ等の症状が多く、事例にみられた。発症は、食後 4~5 時間が多かったが、症状の改善期間は、2 日~2 年と人によって異なっていた。中毒時の調理方法は、生(サシミ)及び煮込み(内臓以外全て)であったが、味噌煮の方が症状の重い事例が多かった

【#0033】

TI: 昼食弁当を原因食として発生した S.Enteritidis による食中毒事例の疫学的検討

AU: 三谷芽生, 砂原千寿子, 多田千鶴子, 山西重機

SO: 香川県環境保健研究センター所報 1 巻 Page71-75(2002.12)

AB: 2002 年 7 月に複数の幼稚園で発生した昼食弁当が原因の食中毒事例について、疫学的検討を行った。喫食者 1725 名中患者 725 名(発症率 42%)で、患者と食材から *Salmonella enteritidis* が分離された。患者の発症日は 17 日間にもおよび、食材から *S. enteritidis* が分離されたのが共通食の翌日のメニュー(高野卵とじ)であったことから、発症菌量は非常に少なく、二次的・持続的な汚染によるものであると考えられた。制限酵素 BlnI を用いたパルスフィールドゲル電気泳動

リスト1 医学中央雑誌検索結果

(PFGE)による疫学解析では、患者由来株と食材由来株が同一な泳動パターンを示したが、別由来の株も同一パターンを示すものがあつた為、汚染源の特定には至らなかったが汚染源として鶏卵が疑われた。又、喫食状況などを合わせて考えると、本事件は同一汚染源に起因した S. enteritidis による食中毒事件であることが強く示唆された

【#0034】

TI: K 老人保健施設で発生したウェルシュ菌食中毒の再現試験結果について

AU: 廣田昌幸, 泉澤ひとみ, 松井秀樹, 江本誠, 尾崎博子, 小池美奈子, 高田正耕, 加藤一之, 田中大祐

SO: 食品衛生研究 53 巻 2 号 Page81-86(2003.02)

AB: 平成 13 年 5 月 31 日、富山県の K 老人保健施設において入・通所者、職員、調理員あわせて 192 名中患者数 90 名の集団食中毒事件が発生した。疫学調査などから同日に提供された昼食が原因と推定され、中でも「白インゲン煮豆」が最も疑われたことから、事件当時の調理工程の再現を行った。その結果、業務用冷蔵庫内の温度が 5°C 前後にも拘わらず、60°C まで放冷した大鍋を約 17 時間冷蔵しても中心温度が庫内温度まで下がらないことが判明した。又、大鍋の中心温度は加熱開始から約 1 時間で 100°C に達したが、その後の加水・味付け工程中に 100°C に至ることはなく、加熱によってもウェルシュ菌(芽胞)が死滅しなかったものと考えられた。更に、その後の温度、溶存酸素及び保温時間の全てがウェルシュ菌の発育に適した環境であったことが示唆された。試験室内でのウェルシュ菌添加試験では、中心温度 100°C の再加熱で生菌・芽胞共に検出されなかったことから、放冷後再加熱する場合は十分な加熱が必要であると思われた

【#0035】

TI: カキとは関連の認められないノーウォークウイルス(NV)による集団感染事例と小児感染性胃腸炎散发例の分子疫学(2000-2001 年:山形県)

AU: 村田敏夫, 安孫子千恵子, 水田克巳, 村山尚子, 勝島矩子, 伊藤末志

SO: 山形県衛生研究所報 35 号 Page21-24(2002.12)

AB: 感染性胃腸炎の小児散发例の糞便 305 検体と、集団感染事例の糞便 52 検体及び食材 54 検体(ホテルの披露宴の有症者とホテル従業員の糞便 12 検体及び食材 20 検体、老人施設の有症者の糞便 12 検体、乳児施設有症者と調理従事者の糞便 28 検体及び食材 34 検体)を対象に、ノーウォークウイルス(NV)遺伝子の塩基配列を比較し、関連性について検討した。その結果、小児散发例では遺伝子配列に多様性がみられた。ホテルの事例 7 検体、老人施設事例 7 検体、乳児施設事例 20 検体より NV 遺伝子が検出され、検出された塩基配列は各施設で同一であった。また、各集団事例から検出された NV 株と小児散发例の NV 株で塩基配列が一致するものがみられ、小児間の流行として捉えられた株が年齢層を問わず地域に浸淫していた可能性が示唆された

リスト1 医学中央雑誌検索結果

【#0036】

TI: 【実地医家が診る感染症 日常生活に潜むリスクへの対応】 感染症診療における実地医家の役割

AU: 青木知信

SO: 臨床と薬物治療 22 巻 1 号 Page11-13(2003.01)

AB: 感染症法施行により,感染症が類型化され,全数届け出感染症の報告義務が課せられている.報告義務違反には罰則も規定されている.毎日の診療にあたる実地医家は,眼前の患者が感染症ではないのか,集団発生の一部ではないのか,感染力の強い疾患ではないか,届け出が必要な感染症ではないか,などを考えながら診療することが大切である.とくに集団発生を早期に発見し,二次感染拡大を防止するためには,ヒトからヒトへの伝播力に注目した原因微生物を念頭において,病原体検査を実行することが求められる

【#0037】

TI: 保健所における健康危機管理のあり方について

AU: 藤本眞一, 角有布子, 小窪和博

SO: 公衆衛生 67 巻 2 号 Page160-163(2003.02)

AB: 全国 594 箇所の保健所を対象に平成 7 年～平成 12 年の 6 年間に取り扱った健康危機事例を「食中毒」「感染症」「飲料水」「医薬品」「自然災害」「その他」の分野について収集し,その対応や問題点をアンケート調査した.総事例数 377 件のうち「食中毒」「感染症」が 7 割を占め,これらの多くには適切なマニュアルが有効と考えられたが,保健所が直接関与しない「自然災害」「その他」の分野の健康危機事例も散発し,これらの事例には保健所長の臨機応変な対応が求められた.保健所は平常時から保健医療機関と密接な連携を確保することにより,地域の情報を積極的に入手する努力を怠らないことが重要である

【#0038】

TI: 食中毒事件のその後 仕出し弁当による食中毒(東京都)

AU: 大濱幸恵

SO: 食と健康 554 号 Page64-66(2003.02)

AB: 平成 14 年 5 月 31 に発生した仕出し弁当による食中毒の調査結果,指導,行政処分を報告した.5 月 30 日の昼食に「中華弁当」を喫食した看護師ら 2340 名中 887 名が同日夜から下痢,腹痛を呈した.原因菌は海老チリソース(チリソース)から検出されたウエルシュ菌と判明した.保健所によるチリソース製造工程再現試験から,事故発生の原因は冷凍チリソースの加熱不足と嫌気状態を引き起こす冷却方法と推測された.保健所は当該施設へ 5 月 31 日夜から営業自粛を強く指導し,6 月 1 日から 10 日間の営業停止処分と施設改善命令の行政処分を行った