

特別講演

主催 埼玉医科大学附属病院院内感染対策チーム ・ 後援 埼玉医科大学卒業教育委員会

平成16年7月21日 於 埼玉医科大学第三講堂

最近の食中毒—その傾向と対策

斎藤 章暢

(埼玉県衛生研究所感染症疫学情報担当)

1976年以降30以上の新興細菌感染症と言われる食中毒が出てきた。本講演の斎藤章暢先生は埼玉県衛生研究所感染症情報担当で、県内で起こる食中毒について靴の裏に穴があくほど足で稼いだ具体的事例をお示しになり、アメリカのCDC(アメリカ疾病対策疫学情報)局員相当の活動体験を熱く御講演下さった。

我々の極近に発生した事件の解明の手法は、例えば①越生で発生した水系伝染であるクリプトスポリジウム(污水处理場が浄水場より上流にある不合理)はテムズ川で発生したコレラの集団発生解明の手法(ジョンズノーク氏のスポットマップ解明法)、②埼玉県と東京八王子でdiffuse outbreak(図1)発生した和風キムチによる事例や栃木、埼玉、千葉で発生したO157の角切りステーキと牛たたきで発生した事例、全国に発生したバリバリイカ食中毒などは自治体相互の追跡研究の情報交換で解明に向かった。③O157の角切りステーキと牛たたきの事例ではトレーサビリティによる追求とDNA鑑定でカナダ産牛肉であることをつきとめた。

食中毒の発生の現状については、①1982年から2003年までの世界的事例と日本の事例を付き合わせた図(図2)を用いて、欧米を追いかけるように発生する日本の事例と解明について、食のグローバル化と共にある現況②日本における食中毒の年次推移からは事件数と患者数のつき合わせグラフを用いて食中毒の質の変化(一件当りの患者数の増加)について③病因物質別発生状況は1997年と2002年の事件数を対比させその割合の変化が腸炎ビブリオの減少、97年原因不明であった事件割合が02年ではSRSVに入れ変わっていること、カンピロバクターの増加、サルモネラの割合は変わらず危険である事④食中毒発生の季節的特徴では細菌起因は夏場にウイルス起因は秋から春までと現在は1年を通してその危険がある。⑤少ない菌量で発生する食中毒があることなどを示された。

食品と食中毒の関係においては①農産物からの危険、特にアルファルファや貝割などのもやし系の食材では目の部分やレタスや網目メロンではその皺部分への土壌からの種々の菌汚染例②卵関連の食品とサ

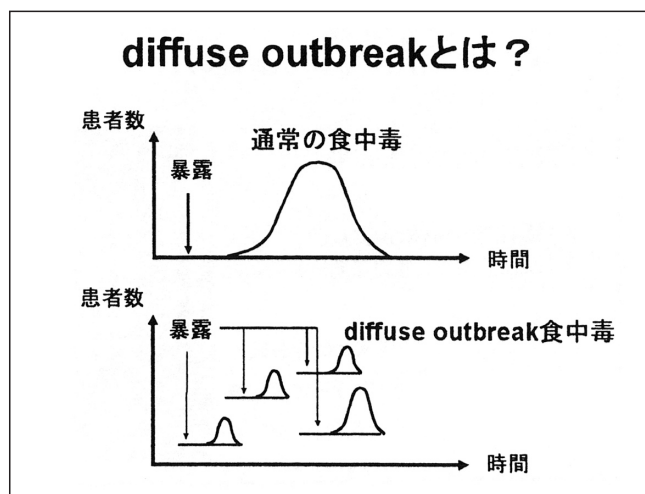


図1. diffuse outbreakとは？

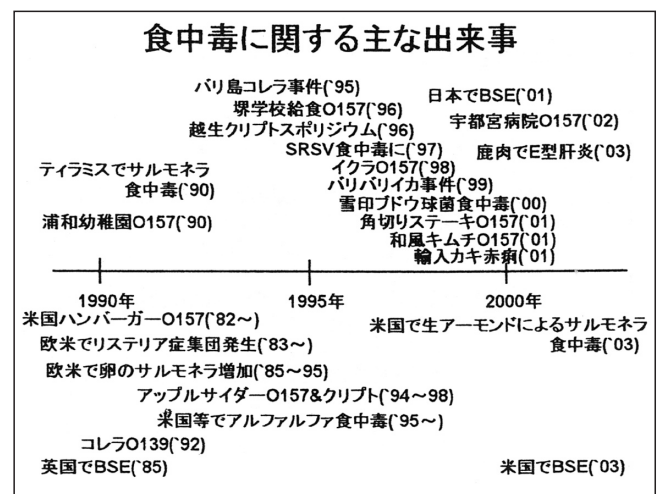


図2. 食中毒に関する主な出来事.

ルモネラ食中毒の事例③リステリア症ではナチュラルチーズとの事例と施設の汚染との関係④和風キムチの事例では古来より伝わる発酵と言う過程をとらない保存加工食材の危険④加熱不十分な質の悪いステーキとO157⑤牡蠣とノロウイルス食中毒では自然サイクルとヒトーヒト感染の危険について⑥乾燥食材にも食中毒の危険があることを示された。

食品衛生管理の責任の明確化については、PL法が飲食業も対象になり、輸出先の国から国際基準(ISO9000)が求められるという大きな流れがある。衛生管理の手法ではアメリカNASAの宇宙食製造の危害分析重要管理点の方式を埼玉では「彩の国HACCP」として指導している。

食中毒防止法は①HACCPによる危害分析重要管理点にしたがって、例えば加熱温度時間などの記録をと

ることが大切であること②従来の衛生管理で言う食中毒防止三原則「菌をつけない・菌を増やさない・菌を殺す」ではなく「菌をつけない」「菌を殺す」の二つの事がポイント③調理従業員自身を感染源にしない④手作りに拘って、菌付き生の食材を使うより衛生管理の行き届いた食品工場で作られたものが安全とも言える⑤消毒方法としては手洗いの徹底とアルコールや塩素が有効。最後に⑥変わった事(もの)に気をつけよで締めくくられた。

本講演は、当院の「給食衛生管理」を「食中毒の最近の傾向」に対応出来るものになるよう細やかに見直す良い機会としたい。感染症科・感染制御科の医師や細菌検査室の技師のお力をお借りして改革を進めなければと決意を新たにした次第である。

(文責 齋藤寅武)