

食中毒について(1)

静岡がんセンター感染症内科 倉井華子

梅雨時期にもかかわらず、高温の日が多くなっています。夏になると増える感染症の一つが食中毒です。食中毒警報という言葉聞いたことがあるでしょうか？食中毒警報は、食中毒の未然防止のため、細菌性食中毒の発生しやすい夏期を中心として、高い気温や湿度などの気象条件を参考に、食品関係施設や一般家庭に注意を喚起するものです。全自治体ではなく北海道、秋田県、千葉県、神奈川県、静岡県、愛知県、三重県、岐阜県、島根県、広島県、香川県、大分県などで発表されます。岐阜県出身静岡在住の私はこの通報を書くまで全国で出されていると思っていました。実は各都道府県が独自で出すものですが、静岡県の基準を見ると

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続する場合。
 - ② 県内の感染症発生動向調査における定点当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が20人以上になった場合。
 - ③ 県内で同一の病因物質による食中毒が連続して発生している場合。
 - ④ その他発表者が必要と判断した場合
- と比較的細かく設定されています¹⁾。この気温という因子が重要で、微生物の種類によりますが、多くの細菌は20℃以上で増殖しやすいとされます。

2024年7月4日に食中毒警報(細菌性食中毒 第1号)が発表されました。

https://www.pref.shizuoka.jp/res/projects/default_project/page/001/025/216/240704keihou1.pdf

食中毒の定義は食品衛生法に定められており、「食品、添加物、器具などに含まれた微生物、化学物質、自然毒を摂取することによって起きる衛生上の危害」とされ、患者を診断した医師は直ちに最寄りの保健所に届け出を行う義務があります。食中毒の原因は多岐にわたり、細菌性、ウイルス性、寄生虫、化学物質、自然毒などが含まれます(表1)。微生物そのものが増殖して害を与えるものもあれば、ウェルシュ菌(*Clostridium perfringens*)や黄色ブドウ球菌のように微生物が産生する毒素が問題となる場合があります。

表1 食中毒の原因

	起因微生物、物質
細菌	サルモネラ、ブドウ球菌、ボツリヌス、ビブリオ、腸管出血性大腸菌 その他の大腸菌、ウェルシュ菌、セレウス、エルシニア カンピロバクター、コレラ、赤痢、腸チフス、パラチフスなど
ウイルス	ノロウイルスなど
寄生虫	クドア、サルコシテイス、アニサキスなど
化学物質	カドミウム、農薬など
自然毒	フグ毒、毒キノコ、ソラニンなど

原因微生物は何が多いのでしょうか。年によって異なりますが、ノロウイルス、カンピロバクターが多いことがわかります(図1)。この数年はアニサキスの報告数が増えていることも気になります。

それぞれの微生物は、今後解説していきたいと思います。事件数は多くはないですが、患者数で見るとノロウイルスと病原性大腸菌が目立ちます。これは 1 回の食中毒で多くの患者が発生していることを示しています。ウェルシュやセレウスなど毒素によるものは 1 件あたりの感染者数が多いことが特徴です。こうした食中毒の統計は臨床からの報告で成り立っています。日常の診療で疑った場合は、保健所への連絡を忘れずをお願いします。次から食中毒の問診・診断と各論についてお話していこうと思います。

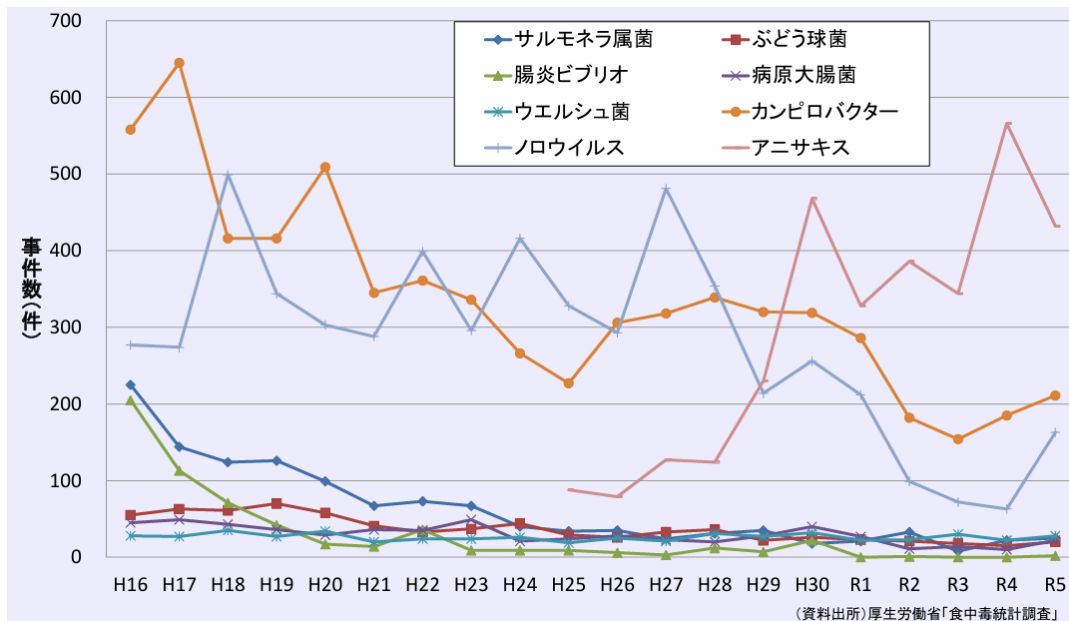


図1 病因物質別事件数の推移²⁾

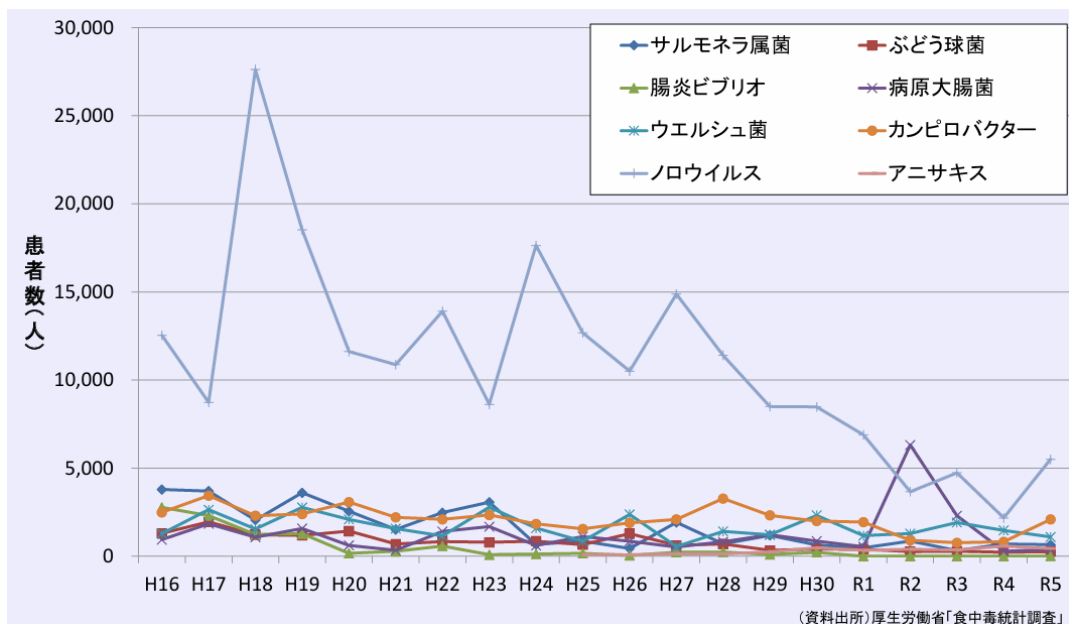


図2 病因物質別患者数の推移²⁾

1) 一般社団法人静岡県食品衛生協会

<https://shizushokukyou.or.jp/foodpoisoning/>

2) 令和 5 年食中毒発生状況(概要版)

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213031.pdf>