

衛研だより 70号

令和5年度 第2号

堺市衛生研究所
1F 環境検査
2F 食品検査

『微生物検査』ってなにをしているの？～食中毒検査～

◆微生物検査(細菌検査・ウイルス検査)では何をしているの？

堺市衛生研究所では、食中毒・感染症・感染症発生动向調査・食品衛生・環境衛生など、日ごろから様々な分野の微生物検査を行っています。

《微生物検査》

食中毒



感染症



原因を究明し、被害の拡大を防止する

感染症発生动向調査



病原体の特定や解析を行い、感染症の予防・まん延防止に役立てる

食品衛生



市内で流通している食品

環境衛生



プールや公衆浴場の水

法令等で定められている基準に合致しているかを調べる

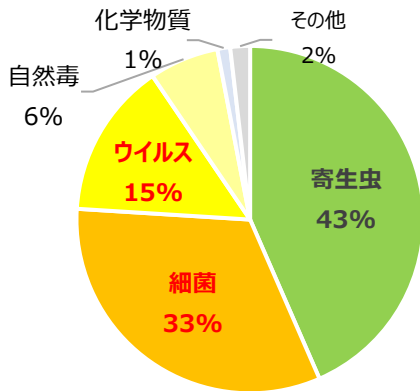


これらのうち、今回は**食中毒検査**について紹介したいと思います。まず、食中毒について簡単にお話しします。

◆食中毒の原因は？

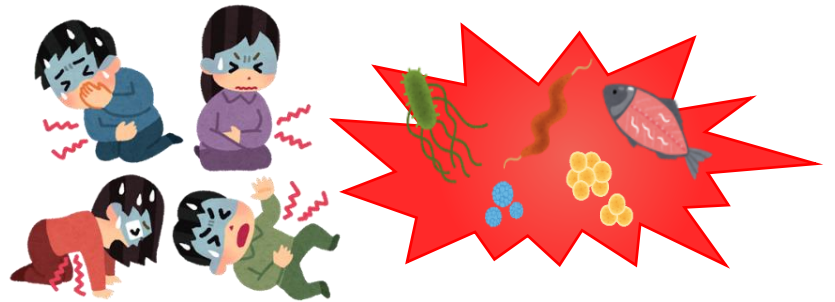
食中毒の原因は、細菌、ウイルス、寄生虫、自然毒、化学物質など様々で、食べてから症状が出るまでの期間（潜伏期間）や症状も異なります。

原因物質別食中毒発生件数

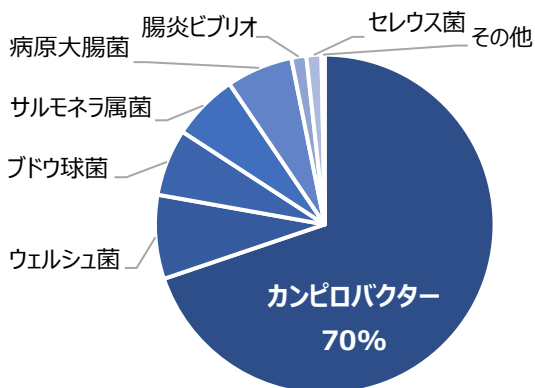


(出典：厚生労働省「食中毒統計資料」を基に作成)

国内における過去 5 年間（平成 30 年～令和 4 年）の食中毒発生件数（4,957 件）を原因物質別で比較すると、**細菌・ウイルス**による食中毒が約半数を占めています。

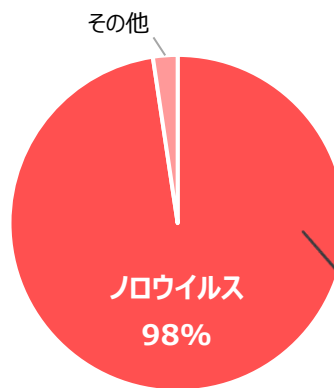


細菌性食中毒発生件数



(出典：厚生労働省「食中毒統計資料」を基に作成)

ウイルス性食中毒発生件数



細菌性食中毒の原因菌はカンピロバクターが最も多いです。
ウイルス性食中毒ではノロウイルスがほとんどです。



《令和 5 年に堺市内で発生した食中毒事例》

月	業種名	病因物質	有症者数
1月	飲食店	ノロウイルス	45人
	飲食店	ノロウイルス	16人
2月	飲食店	ノロウイルス	8人
5月	飲食店	ウェルシュ菌	72人
	飲食店	カンピロバクター	6人
9月	飲食店	黄色ブドウ球菌	4人
10月	飲食店	カンピロバクター	6人

ノロウイルスが原因の食中毒は冬場に多く発生します。
ウェルシュ菌が原因の食中毒は、一件あたりの患者数が多いのが特徴です。



《食中毒の主な原因微生物・食品・特徴》

	主な原因食品	潜伏期間	症状	特徴
カンピロバクター	生や加熱不十分な鶏肉(とり刺し、たたき、湯引き)など	2-5 日	下痢、腹痛、発熱など	乾燥や熱に弱い。 少量の菌でも発症しやすい。
ウェルシュ菌	カレーやシチューなど大鍋での煮込み料理など 	6-18 時間	腹痛、下痢など	大量調理した食品が原因となることが多いため、1 件あたりの患者数が多くなる。
黄色ブドウ球菌	手作りのおにぎり、お菓子、お弁当など  	1-5 時間	激しい吐き気、おう吐、腹痛、下痢など	手指の傷口（化膿巣）から食品を汚染する。菌が産生する毒素は、熱に強い。
サルモネラ属菌	生や加熱不足の食肉、卵など 	8-48 時間	発熱、下痢、腹痛、おう吐など	乾燥に強く、熱に弱い。少量でも発症する可能性がある。
病原大腸菌	生や加熱不足の食肉など 	12 時間-5 日	下痢、腹痛、発熱、おう吐など	代表例に、腸管出血性大腸菌 O157 があり、幼児や高齢者は重症化しやすい。
腸炎ビブリオ	魚介類（主に生の魚や貝）など 	12 時間前後	激しい腹痛、下痢など	海水中に存在する。夏に増えやすく、増殖速度が速い。熱に弱い。
セレウス菌	(おう吐型) チャーハンなどの穀物を用いた食品 (下痢型) 食肉製品やスープなど	(おう吐型) 30 分-5 時間 (下痢型) 6-15 時間	(おう吐型) おう吐、腹痛など (下痢型) 下痢、腹痛など	おう吐型と下痢型がある。日本ではセレウス菌による食中毒はほとんどがおう吐型である。
ノロウイルス	生や加熱不十分な二枚貝(主にカキ)、調理従事者を介して汚染された食品など 	24-48 時間	吐き気、おう吐、下痢など	冬に多く、感染力が非常に強い。人から人に感染する。

◆食中毒疑いが発生したら？

堺市内で食中毒疑い事例が生じた場合、保健所が速やかに患者および原因と思われる施設を調査します。そして状況に応じて必要な検体を回収し、衛生研究所で検査を実施します。これらの調査内容や検査結果をもとに保健所が原因を推定し、場合によっては施設に対して食品衛生法に基づく必要な処分または指導を行います。



◆健康危機事象発生を想定した模擬訓練を実施しました！

全国の地方衛生研究所では、検査体制の強化を目的として、地域ブロックごとに、健康危機事象発生を想定した模擬訓練等を行っています。



模擬訓練での会議の様子

近畿地区では、令和 5 年 10 月に食中毒や感染症による健康危機事象発生を想定した模擬訓練を実施し、当所を含めた 15 機関が参加しました。

「高齢者施設で発熱・咽頭痛・せき等の呼吸器症状がみられる入所者が多数発生している」との想定で訓練を行いました。健康危機へ対応するためのマニュアル等に従い、所内で具体的な対応策を検討した結果、ウイルスによる感染症の可能性を疑い、検査を実施しました。その結果、「ヒトメタニューモウイルス」が原因物質である感染症と特定されました。

訓練終了後には、訓練参加機関による報告会を行い、課題等の情報交換を行いました。このような模擬訓練に参加することで、食中毒や感染症の検査体制の強化を図っています。

今回は、堺市における食中毒検査についてお話ししました。食中毒が発生した場合、迅速な対応と的確な原因究明が求められます。堺市衛生研究所では、市民の皆様の健康を守り、安心して安全な生活を提供できるよう全力で努めてまいりたいと思います。



(ウイルス検査担当・細菌検査担当)



編集・発行/堺市衛生研究所
〒590-0953 堺市堺区甲斐町東 3 丁 2-8
TEL : 072-238-1848 FAX : 072-227-9991
Mail : eiken@city.sakai.lg.jp

堺市衛生研究所の業務内容や業績、
堺市内の感染症の発生状況等をお知り
になりたい方はこちらでご確認ください。

<https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/kenko/hokencenter/eiken/index.html>

