

# 長崎県における食中毒病因物質の概要 (2022年度)

山口 結奈, 高木 由美香, 井原 基, 中峯 文香, 松本 文昭, 右田 雄二, 吉川 亮

## Prevalence and Etiological Agents of Food Poisoning in Nagasaki (2022)

Yuina YAMAGUCHI, Yumika TAKAKI, Motoki IHARA, Fumika NAKAMINE,  
Fumiaki MATSUMOTO, Yuji MIGITA, and Akira YOSHIKAWA

キーワード：食中毒、カンピロバクター・ジェジュニ、ノロウイルス、テトロドトキシン、アニサキス  
Key words : Food poisoning, *Campylobacter jejuni*, Norovirus, tetrodotoxin, *Anisakis*

### はじめに

1997年5月30日の食品衛生法施行規則改正でノロウイルス (2003年8月29日同規則改正で小型球形ウイルスから名称変更) 及びその他のウイルスと腸管出血性大腸菌 (VT産生) が、1999年12月28日には同規則改正によりコレラ菌、赤痢菌、チフス菌、パラチフス A 菌が、2012年12月28日にはグドア、ザルコシスティス、アニサキス及びその他の寄生虫が食中毒事件票に病因物質として追加された。これらの施行規則改正により、ウイルス性食中毒が位置づけられるとともに、コレラ菌等の4菌種についても飲食に起因する健康被害発生時は、他の食中毒病因物質と同じ措置がとられるようになった。当センターでは保健所との協力体制の下、ノロウイルス及び細菌学的検査を同時に実施している。

本報告では、2022年度に発生した本県食中毒事例で検出された病因物質について報告する。

### 調査方法

長崎県生活衛生課が取りまとめた2022年度の食中毒発生状況 (長崎市及び佐世保市の発生届出分含む) より、主要病因物質 (細菌、ウイルス、寄生虫、自然毒及び化学物質等) ごとに事件数及び患者数を集計した。

### 結果及び考察

長崎県内では食中毒が21事例発生した。発生事例の内訳を表1に示す。

#### 1 細菌性食中毒

佐世保市、長崎市及び対馬市においてカンピロバクター属菌による食中毒が3件発生した (事例No. 12、No. 13、No. 14)。

事例 No. 12 は、佐世保市の飲食店において提供された加熱不十分な鶏肉などを喫食した6名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈し、このうち4名からカンピロバクター属菌が検出された。

事例 No. 13 は、長崎市の飲食店において提供された食事 (鶏胸たたき、鳥レバー炙り串) を喫食した3名が腹痛、下痢などの症状を呈し、全員の便からカンピロバクター属菌が検出された。

事例 No. 14 は、対馬市内にある飲食店において提供された食事を喫食した9名中6名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、対馬保健所から有症者6名、従事者3名の便が搬入された。検査を実施したところ有症者6名中3名からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。

#### 2 ウイルス性食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、県内で3事例発生した (事例 No. 16、No. 17、No. 18)。

事例 No. 16 の原因と推定された恵方巻は西海市内の飲食店で製造され、約75名が喫食していた。西彼保健所より有症者13名、従事者3名の便及び施設拭き取り6検体が搬入され検査を実施したところ有症者13名中11名からノロウイルスG II遺伝子が検出

された。当該11名の検体から改めてシーケンス解析を実施したところ11名中8名はノロウイルスG II. 2 遺伝子であった。残り有症者3名から検出されたノロウイルスG IIは遺伝子量が少なく解析できなかった。従事者3名及び施設拭き取り6検体からノロウイルス遺伝子は検出されなかった。

事例 No. 17 は、平戸市内の飲食店を利用した185人のうち約100名が下痢、嘔吐、腹痛などの症状を呈し、このうち有症者20名及び調理従事者7名の検体が県北保健所及び県央保健所から搬入され検査を実施した。その結果有症者20名中16名及び調理従事者7名中2名からノロウイルスG II遺伝子が検出された。当該18名の検体から改めてシーケンス解析を実施したところすべてノロウイルスG II. 17であった。

事例 No.18 は、長崎市内の事業場(保育所)の園児及び職員73名中園児24名及び職員2名が嘔吐などの症状を呈し、このうち7名からノロウイルス遺伝子が検出された。

#### 4 化学物質性食中毒

テトロドキシンによる食中毒が長崎市保健所管内で1件発生した(事例 No. 6)。患者2名は釣ったフグを自宅で調理し喫食しており、全身の痺れ、下痢、嘔吐などを呈した。診察した医師からの届出及び患者の喫食状況などからフグによる食中毒と判断された。

#### 3 寄生虫性食中毒

アニサキスによる食中毒は長崎市保健所管内で6事例、南島原市で4事例、諫早市で2事例、大村市と時津町で各1事例発生した(事例 No. 1、No. 2、No. 3、No. 4、No. 5、No. 7、No. 8、No. 9、No. 10、No. 11、No. 15、No. 19、No. 20、No. 21)。いずれも医療機関でアニサキスが確認された。

#### 謝 辞

本調査を遂行するにあたり、種々の情報を提供していただいた長崎県生活衛生課、長崎市保健環境試験所、長崎市保健所、佐世保市保健所及び長崎県立各保健所の関係各位に深謝する。

表1 長崎県内の食中毒発生状況及び病因物質 (2022年4月～2023年3月)

事例 No.	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品	病因物質	検出数 / 検体数	検体(由来)	備考
1	2022/4/20	長崎市	4	1	家庭	しめさば、鯛の刺身(推定)	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
2	2022/4/21	諫早市	2	1	魚介類販売業	4/20に販売されたシメサバ	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
3	2022/5/8	時津町	1	1	飲食店営業	5/8に提供された海鮮丼	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
4	2022/5/10	南島原市	1	1	魚介類販売業	アジの切り身	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
5	2022/5/13	南島原市	1	1	魚介類販売業	5/12に販売された生食用魚介類	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
6	2022/6/9	長崎市	2	2	家庭	自分で釣ったフグ	テトロドトキシン			診察した医師から食中毒の届出あり
7	2022/6/19	長崎市	3	1	不明	不明	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
8	2022/7/2	南島原市	2	1	魚介類販売業	7/2に販売された生食用鮮魚介類	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
9	2022/8/9	南島原市	1	1	魚介類販売業	8/8に販売されたシメサバ	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
10	2022/8/21	大村市	4	1	飲食店営業	8/20に提供された刺身	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
11	2022/10/12	長崎市	1	1	魚介類販売業	刺身盛り合わせ	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
12	2022/10/19	佐世保市	6	6	飲食店営業	10/17に提供された食事	カンピロバクター属菌			
13	2022/10/22	長崎市	3	3	飲食店営業	10/19に提供された食事	カンピロバクター属菌			
14	2022/12/12	対馬市	9	6	飲食店営業	12/10に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	3 / 6 0 / 3	有症者便 従事者便	
15	2023/1/22	諫早市	2	1	魚介類販売業	1/22に販売された生食用鮮魚介類	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
16	2023/2/4	西海市	75	32	飲食店営業	2/3に調理された恵方巻	ノロウイルス GII.2 及び ※ノロウイルスGII	11 / 13 0 / 3 0 / 6	有症者便 従事者便 施設拭き取り	※遺伝子量が少なく型別不能
17	2023/2/19	平戸市	185	100	飲食店営業	2/18から2/19に提供された食事	ノロウイルス GII.17	16 / 20 2 / 7	有症者便 従事者便	
18	2023/2/22	長崎市	※73	26	事業場(保育所)	調理提供された食事	ノロウイルス			※園児及び職員数
19	2023/3/14	長崎市	3	1	魚介類販売業	しめさば	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
20	2023/3/23	長崎市	25	1	魚介類販売業	刺身盛り合わせ	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出
21	2023/3/28	長崎市	2	1	飲食店	寿司定食	アニサキス			医療機関で患者からアニサキスを抽出

本表は、県民生活部生活衛生課の直中毒発生状況一覧表（長崎市、佐世保市発生分含む）から作成した。

病原物質の検出数は、環境保健研究センター保健科対応事例のみ記載した。