

# 1983年沖縄県における細菌性食中毒発生事例について

徳村勝昌・仲宗根民男

## Bacterial Food Poisoning Occurred on Okinawa in 1983.

Katsumasa TOKUMURA, Tamio NAKASONE

### はじめに

最近、観光客の増加にともない、食堂や仕出し屋では短時間で多量の食品を加工するため、衛生管理が不十分で、その結果、食中毒の発生も多くなる傾向にある。1983年、本県における細菌性食中毒は14件発生しており、近年に例をみない増加である。そこで1983年に発生した食中毒の原因菌を検索した成績について報告する。

### I 材料の採取

医療機関からの届出と同時に、各保健所は疫学調査と残留食品及び関連試料を採取し、当研究所に持込み常法により菌検索を実施した。

### II 成績

1983年1月から12月の間に14件の発生があり、その原因菌は表に示したとおりである。原因菌検索ができなかった7件については届出がおそく、疫学調査で摂取食品がなく検体の採取ができなかったためである。

原因食品と喫食者及び患者数を示したのが表2である。原因食品は海産物がほとんどで、鶏肉と弁当であった。尚、仕出し弁当による食中毒は残留食品の採取ができず、食品から菌分離は実施していない。しかし摂食した患者便から共通して

Salmonella C<sub>1</sub>群が分離された。喫食者数3,090名で患者数が444名、発症率14.3%と低率であるのは、発生場所が広範囲のため十分な調査ができなかったためと思われる。

発生原因施設は表3に示したとおりである。大別して営業施設が8件、一般家庭6件であった。原因菌の検索ができなかった7件の内訳は家庭6件と旅館の1件で、前述のとおり、残留食品がなかったためである。発生件数としては一般家庭より営業施設が多く、又患者数も施設の規模の大きさにより営業施設の方が多かった。

月別発生状況をみると6月から9月の間に9件も発生しており夏季に多発することがわかる。しかし12月、1月の冬季で発生することは注意すべきことである。

表1 原因菌種別発生数

原 因 菌	件 数
Salmonella C <sub>1</sub> 群	4
Staphylococcus aureus	3
不 明	7
計	14

表2 原因食品の喫食者数と患者数

食 品	原 因 菌	喫食者数	患者数	発症率
マグロ刺身	Staphylococcus	34	21	61.7
おにぎり	"	9	2	22.2
サケ	Salmonella	32	22	68.7
カマボコ	"	62	46	74.1
コ ン ブ	Staphylococcus	不 明	1	
弁 当	Salmonella	3,090	444	14.3
チ キ ン	"	11	11	100

### Ⅲ 考察

以上の成績から1983年度に発生した細菌性食中毒の原因菌は *Salmonella* と *Staphylococcus* が主流をなし、他県と比較して特徴的である。即ち腸炎ビブリオによる食中毒が少ない。ちなみに本県における過去12年間の統計をみると、腸炎ビブリオによる食中毒は9件あり、うち5件は他県からの持込みで、実質的には本県の発生は4件となっている。他県における細菌性食中毒の原因菌は数多く報告されているが、本県においてはその菌種が少ない。その原因は本県における気候、環境、あるいは食生活の相違によるものか、今後、検討を要することである。仕出し弁当による中毒例は患者数444名と一事例で多数の患者発生をみたのは、施設の能力以上の調理により惹起されたものである。したがって今後、食品加工業者に対

表3 原因施設

施	設	件	数
旅	館	2	
飲	店	3	
仕	屋	3	
家	庭	6	
計		14	

表4 月別発生状況（昭和58年）

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
発生件数	1	0	1	1	0	3	2	1	3	1	0	1	14

する行政指導を徹底する必要性が痛感された。

本資料は第9回九州衛生公害技術協議会において発表した。