

サルモネラ汚染によると思われる食中毒

徳村 勝昌 仲宗根民男 島谷 敦子

Food poisoning caused by Salmonella contamination

Katsumasa Tokumura, Tamio Nakasone and Atsuko Shimatani

I 事件発生 の概要

- 1) 発 生 年 月 日 昭和61年 9月11日
- 2) 発 生 場 所 与那城村、沖縄市、読谷村、
具志川市、勝連町、北中城
村、中城村、宜野湾市、浦添
市
- 3) 摂食者数 4,345名
- 4) 患 者 数 108名
- 5) 死 亡 0
- 6) 原因食品 弁当 (推定)
- 7) 原因物質 Salmonella 07
- 8) 原因施設 (旬)弁当大学 (具志川市在)

II 事件発生 の探知

昭和61年 9月13日(土)午後 2時40分、与勝病院か
ら9月11日(木)の米寿祝の弁当を喫食した11名が食中
毒の症状がある旨の届出による。

III 患者の発生状況

事件探知と同時に石川保健所では疫学調査を開

始した。その結果、昭和61年 9月11日弁当大学が
調査した米寿祝仕出し弁当を摂食した108名に下
痢、発熱、腹痛等を主とした食中毒患者を確認し
た。初発患者は 9月11日で 9月14日まで 4日間に
およんだ (表 1)。当日製造された弁当は3,607個
で19個所に配送されたがその中の 3 個所で患者が
発生した。保健所別患者発生数は石川保健所管内
86名、コザ保健所管内21名、那覇保健所管内 1 名
であった。性別、年齢別患者発生状況は表 2 に示
したとおりで、0~70才の広範囲に発生し、思女
の差はみられなかった。

潜伏時間は表 3 に示したとおり；6時間から24
時間の間に約77%が発症した。症状は主に下痢、
発熱、腹痛で表 4 に示したとおりであった。

表 1 日別患者発生状況

月 日	9月 11日	12日	13日	14日	不明	計
患者数	1	71	27	8	1	108

表 2 性別年齢別患者発生状況

性別	年令 0~10	11~20	21~30	31~40	41~50	51~60	61~70	>70	計
男	4	6	6	8	4	8	5	2	42
女	5	5	5	16	11	12	7	4	65

表 3 潜伏時間と患者数

潜 伏 時 間	0~6	~12	~18	~24	~30	~36	~42	~48	~54	不明	計
患者数	6	24	34	19	6	5	6	2	4	2	108

表 4 症状発現状況

症 状	患 者 数	発症率(%)
下 痢	106	98.1
発 熱	103	95.4
腹 痛	62	57.4
頭 痛	55	50.9
悪 感	53	49.0
脱 力 感	39	36.1

IV 原因物質の探索

届出が9月13日(土)で職員の退庁後で、しかも連休とかさなり摂食残食品が確保できなかつたため原材料から菌の検出を試みたがすべて陰性であった。保健所、病院、当研究所における患者29名の検便の結果、14名から *Salmonella* 07 が検出された。又従業員38名の検便の結果9名から同一菌が検出された(表5)。

表 5 *Salmonella* 07 の検出状況

検 査 材 料	検 体 数	陽 性 数
患 者 数	29	18
従 業 員 数	38	9
食品(原材料)	30	0
ふ き と り	13	0
手 指	14	0

V 原因食品及び汚染経路の調査

届出が患者発生の2日後であり、又連休明けの

9月16日から調査を開始したため摂食残食品はなかつた。従つて原因食品から菌の検出はできなかつた。しかし108名の患者すべてが同一弁当を喫食していることから原因食品は弁当と推測された。施設の調査によると原材料の仕込みが9月10日の午前2時ごろから始まり、盛付の終了は9月11日の午前10時ごろで注文時間に応じて配送されている。このように長時間室温に放置されていることから汚染食品は菌が増殖したものと考えられる。

汚染経路については明確な原因は判明しなかつたが、施設の衛生状況調査によると調理場の面積も小さく、そ族昆虫の出入りがあり食品の汚染は充分考えられる。又施設の能力以上に3,607個の弁当を受注しており、作業員の手洗いも充分なされてなかつたこともその一因であろう。従業員38名の検便結果9名から同一菌が分離されたことも健康保菌者の可能性もある。

VI 考 察

本事件の発生の当該施設の能力以上の調理により起つたものである。即ち衛生規範、管理運営基準にもとづく製造面積と従業員数から1日約1,000個が適当である。又盛付から摂食までの時間が5~12時間と長く汚染食品の菌が増殖しやすい条件にあつた。従業員の食品衛生に対する認識不足で手洗も実行されず、又そ族昆虫の駆除も実施されてなかつた。このことは食品が汚染されることを示唆している。又米寿祝いの参加者が弁当を持ち帰り複数の人が摂食したのも多く患者発生数を助長した。原因食品が判明しなかつたことは届出がおくれたこと、又製造個数が多く検査が保管されてなかつたためである。今回の事件発生は以上のような諸要因により起つたことで関係機関による業者の指導強化が望まれる。