

## 海洋博期間中における食中毒事例について

疫学室 徳村勝昌、仲宗根民男

### 1. はじめに

最近、食中毒の病因物質は細菌に基づくものが70%をしめ、他の自然毒、化学物質などに比較して増加の傾向にある。

沖縄県の本土復帰後は、他府県との物的、人的交流が盛んとなり従来本県では見られなかった *Salmonella enteritidis*, *Yersinia enterocolica*, *Vibrio parahemolyticus* 等による食中毒例がみられるようになってきている。そこで、昭和50年7月から昭和51年1月までの海洋博開催期間中に名護保健所、コザ保健所、那覇保健所等から当研究所に持ち込まれた6件の食中毒事例について原因菌を検索した結果、次のような成績が得られたので報告する。

### 2. 結果

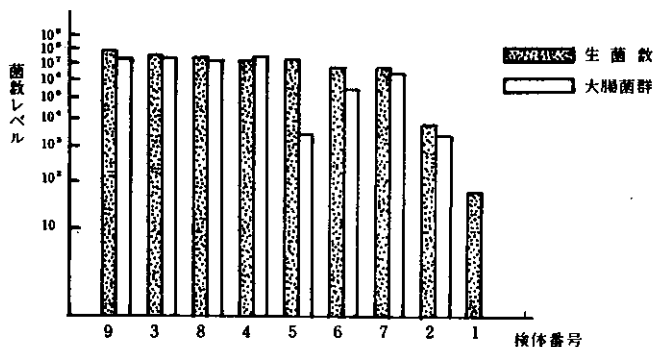
昭和51年7月16日、7月24日、8月9日、8月20日、8月21日、9月3日、上記3保健所から持ち込まれた汚染食品、汚染物質を分析した結果を第1、2、3表に、生菌数及び大腸菌群数をグラフに示した。

第1表 所轄保健所別区分(名護保健所)

発生年月日	検体番号	原因食品	生菌数	大腸菌群	原因菌
1975. 7.16	1	スバグテー	640,000/g	—	<i>Staphylococcus aureus</i>
*	2	ミートソース	—	—	
1975. 7.24	3	おにぎり	—	(+)	
*	4	ハム	—	(+)	
*	5	サケ(魚)	—	(+)	<i>Staphylococcus aureus</i>
*	6	手指	—	(+)	
*	7	*	—	(+)	<i>Staphylococcus aureus</i>
*	8	*	—	(+)	
*	9	*	—	(+)	
*	10	吐物	—	(+)	<i>Staphylococcus aureus</i>
*	11	*	—	(+)	*
*	12	*	—	(+)	*
*	13	*	—	(-)	
*8.21	14	便	—	—	<i>Vibrioparahemolyticus</i>

第2表 所轄保健所別区分(コザ保健所)

発生年月日	検体番号	原因食品	生菌数	大腸菌群	原因菌
1975. 8. 9	1	ニジマス(ホタル)	83個/g	(-)	
*	2	小魚(*)	7,800	1,200	
*	3	タコ(*)	64,000,000	23,000,000	O112 ac K66
*	4	マグロ(*)	18,000,000	25,000,000	O112 ac K66
*	5	エビ(*)	10,000,000	3,600	O112 ac K66
*	6	うめぼし(*)	5,800,000	220,000	O112 ac K66
*	7	つくだに(*)	4,500,000	3,800,000	O112 ac K66
*	8	こんぶ巻(*)	20,000,000	17,000,000	O112 ac K66
*	9	塩ザケ(*)	77,000,000	17,000,000	O112 ac K66



\* 検体番号は生菌数の順に並べてある。

第3表 所轄保健所別区分(那覇保健所)

発生日	検体番号	原因食品	生菌数	大腸菌群	原因菌
1975. 8. 20	1	タケノコ	500,000	23,000	
*	2	魚(ツボダイ)	16,000	16,000	
*	3	*	32,000	7,800	
*	4	ワカメ・コンブ	5,800,000	1,000,000	
*	5	キュウリ	0	0	
*	6	アサリの殻物	960,000	61,000	
*	7	カジキのノリ巻	6,300,000	5,600,000	O112 ac K66
*	8	カニ( )	0	0	
*	9	カニ	0	0	
*	10	パイイン	2,300	2,000	
1975. 9. 3	11	味噌汁	32,000	0	
*	12	コンブ	8,600	0	
*	13	ごはん	170,000	44,000	
*	14	味噌汁	2,500	0	
*	15	肉・キャベツ	410,000	32,000	
*	16	ごはん	38,000	1,400	
*	17	野菜(夕食)	38,000	0	
*	18	揚豆腐(+)	1,300	0	
*	19	生タマゴ(+)	0	0	
*	20	肉(+)	19,000	0	

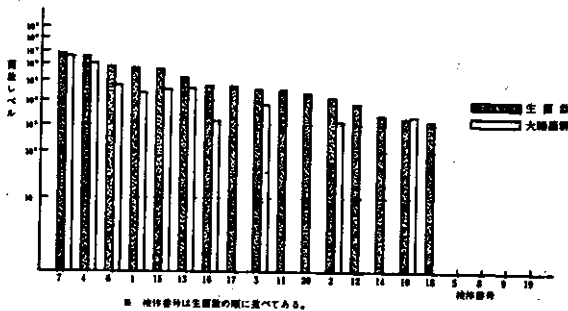
第4表 原因菌及び原因物質

発生日	原因物質	生菌数	大腸菌群	原因菌
1975. 7. 16	スパゲティ	640,000/g	(+)	Staphylococcus aureus
7. 24	手指	—	(+)	*
*	サケ(魚)	—	(+)	*
*	吐物	—	(+)	*
1975. 8. 9	魚介類	77,000,000/g	(+)	O112: ac K66
8. 20	カジキのノリ巻	6,300,000/g	(+)	*
8. 21	便(不明)	—	—	Vibrio parahaemolyticus
9. 3	味噌汁	—	—	不明

食中毒は、昭和51年7月16日、7月24日、8月9日、8月20日、8月21日、9月3日、計6件発生しており、それぞれ原因菌の検索が行なわれているが、9月3日の味噌汁等からは原因菌は検出されていない。

3. 要約及び考察

原因菌が Staphylococcus aureus 2件、病原大腸菌2件、Vibrio parahaemolyticus は他府県の持ち込みで摂食が船内においてであり、その原因は明らかでない。昭和42年、沖縄近海の海水及び海泥中の Vibrio parahaemolyticus の分布調査の結果(1970年、腸炎ピブリオの分布調査、徳村ら)わずか2個所で分離されたにすぎず、他府県に比較して分布も極端に少なく、従って本県内での食中毒例も今回の1件にすぎない。Staphylococcus aureus は自然界に広く分布し、人の鼻腔、毛髪、爪等にも常任し今回も調理人の手指から1件検出された。本菌の場合、増殖の条件である栄養素と温度が適当であれば、数時間のうちに100万個/1g以上増殖して食中毒の原因菌となりうる事が従来から指適されている。病原大腸菌は1960年代から県内でも漸次発生頻度が増加してきた菌で今回2件の発生が起こった。大腸菌は腸内正常菌叢であり、今回の汚染食品、汚染物質がすべて陽性であることは糞便等に汚染されたことを意味し、食品管理面に問題点のあることが伺える。



名護保健所、コザ保健所、那覇保健所の結果について当研究所で原因菌の検索が行なわれた食品、汚染物質等を第4表にしてまとめてみた。

生菌数をみても食中毒原因食品では 1g 当り 100 万個以上をかぞえた。大腸菌群数と生菌数はそれぞれの原因食品に関して程度の差はあるが相関関係が認められた。

#### 4. 参 考 文 献

徳村勝昌他：腸炎ビブリオの分布調査  
琉球衛生研究所報第 5 号47－  
51、1970。