

見つけよう、いるはずで、 原因食品にTDH (+) Vp そして汽水域へ！ (抜粋)

はじめは平成7年9月の台風の日でした。志摩保健所管内の鳥羽のリゾートホテルにて100名を越すVp食中毒が発生し、生の大あさりよりVpが検出されました。

この大あさは鳥羽市の小浜で蓄養されており、小浜といえば、かねてよりVp食中毒が過去たくさん発生しています。そこで、「何とか原因食品からTDH(+)を見つけない！見つけよう！」という熱い思いで本研修会実行委員会庄司会長を中心に三重県下各HCの食品衛生監視員が参加し、調査を行ってまいりました。

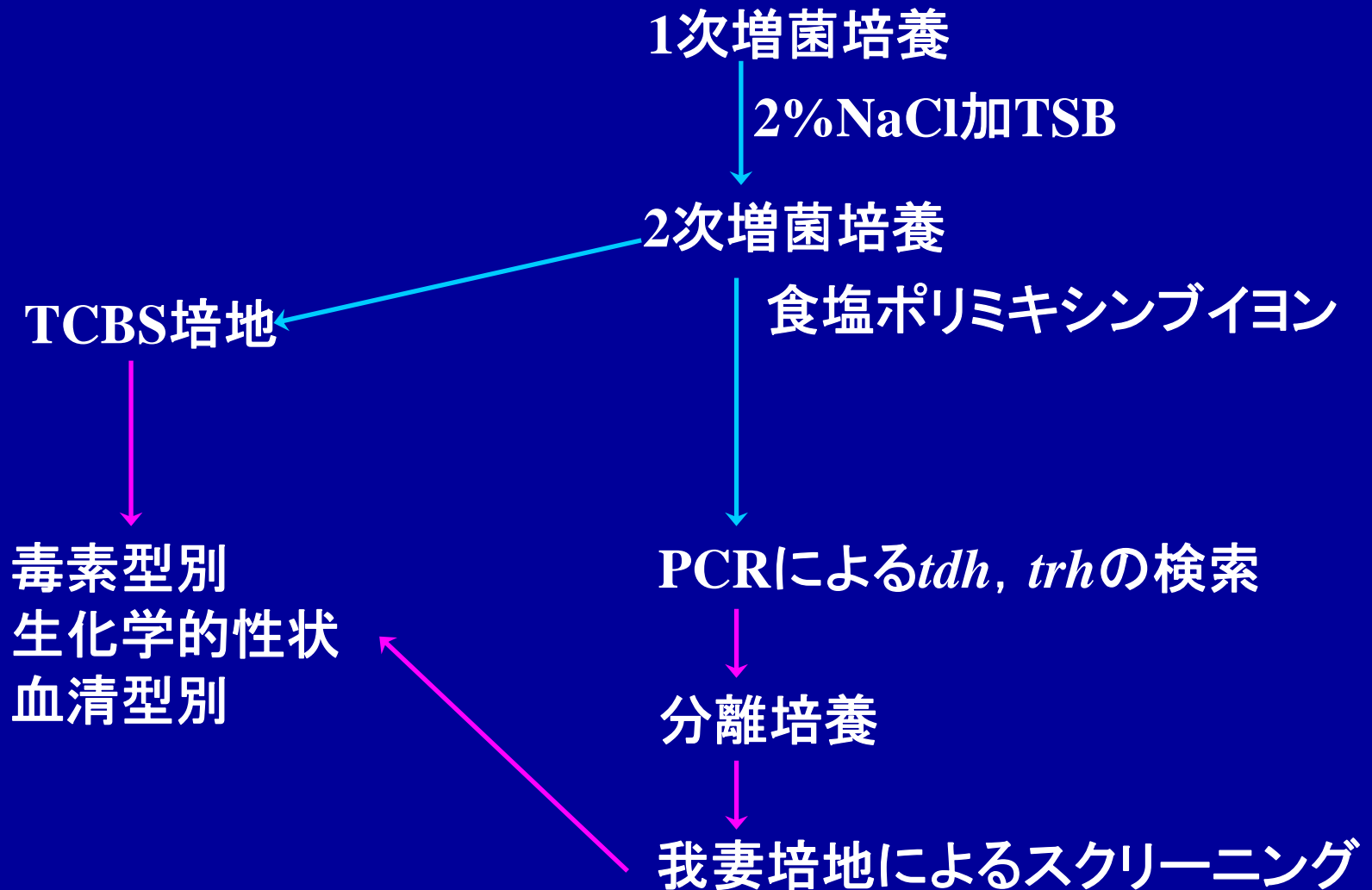
そんななかで、私が担当した平成10年と平成11年に食品よりTDH陽性株が分離された食中毒事件が発生しましたのでその事例を含め三重県の食監の取り組みについて、お話をさせていただきます。(演者)

津地方県民局保健福祉部

廣 幸音

(森海イシマキ研究会)

食品等の検査方法



ボイルバカ貝（アオヤギ）

食中毒事件：事例①

- 発生日時 平成10年7月1日
- 喫食者数 9グループ35名
- 患者数 24名(68.6%)
- 菌の検出状況 Vp(O3:K6. TDH+)
ボイルバカ貝(家庭残品・業者同一ロット)
患者便
- 原因食品 ボイルバカ貝



保健環境研究所が5000個のコロニー拾ってやっと数個見つけてくれました。すごい根性！の事例です。(演者)

※もし数十個、数百個しか拾わなかったら、検出できなかったことになる。真の食中毒原因菌であるTDH(+) Vpは、原因食品等から検出されないのがこれまでの常識だったが、存在しているという事実を、保健環境研究所の執念で実証できたことになる。1000分の1の確率まで調べた研究者に大きな拍手を贈りたい！(庄司)

事例① 菌の分離状況

| 検体名 | 検体数 | 腸炎ビブリオ | |
|-------------------------|-----|--------|-----|
| | | 陽性数 | TDH |
| ボイルバカ貝 | 2 | 2 | + |
| // 患者宅残品 | 1 | 1 | + |
| バカ貝(生)松名瀬産 | 1 | 1 | |
| アサリ貝(生)伊良湖産 | 1 | 1 | |
| // (//)大淀産 | 1 | 1 | |
| いけす海水 | 2 | | |
| 器具 | 2 | 1 | |
| 患者便 | 5 | 3 | + |
| * 他にO1:K32, O6:K4(TDH-) | | | |

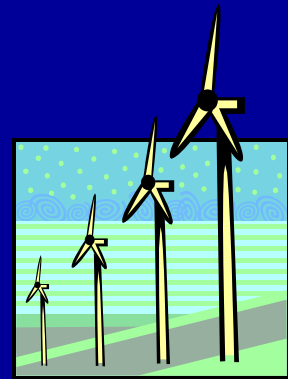
汚染経路の推定

- 施設・設備の不備、食品の取り扱い不備による二次汚染
- バカ貝は松名瀬海岸で6/30に自家採取し、施設内の「いけす」にて蓄養。
- 「いけす」横の釜でボイルし、茹で汁に同量の「いけす」の海水を加え砂抜き。放冷も「いけす」の横にて実施。
- 器具の洗浄は「いけす」の海水にて実施。
- 冷蔵庫にて保管(容器に蓋いなし。生貝も一緒に保管)

いけすには生のアサリ(知多産・松名瀬産・大淀産)がたくさん蓄養されておりましたが、残念ながら生の貝からはTDH産生株が検出されず、シッポはつかんだが、カラダはつかめず、という感じで、いまだになんかモヤッとしたものが残っております。(演者)

※この施設は、Vp食中毒で最もリスクが高く危険である、ボイルしたバカガイに蓄養水を混ぜて砂抜きする行為を行っていた。不思議なのは、これまでこの行為を繰り返してきたにも関わらず、Vp食中毒を起こさなかったことである。1984年に小生は漁業者が加工したボイルバカガイで発生したVp食中毒を経験した。市場に出荷したものは一晩冷蔵庫で保管され食中毒発生に至っていないが、出荷残のボイルバカガイは冷蔵庫に入らず、簡単な氷冷蔵のまま翌日に行商販売され、そのまま喫食した人のみがVp食中毒となった。よく似た事例である。

すし店食中毒事件（事例②）



- 発生年月日 平成11年8月19日～22日
- 発生場所 H市内すし店
- 摂食者数 10グループ80名
- 患者数 49名(61.2%)
- 菌の検出状況 Vp(O3:K6・TDH+)

患者便

厚焼き卵・ボイルイカゲソ

- 原因食品 すし

ここでは、コロニー400株拾って1割くらいTDH産生株がとれました。先ほどの事例より汚染が濃厚に起こっていたと考えられました。この卵焼は8月19日に焼いたものであり、メニューになかった患者が多く、また、ボイルイカゲソは80名全員のメニューになく誰も食べておりません。

保健所がこの事件を探知し施設に立ち入りした日は休業日であり、また、翌日も休業日であったため19日から22日に使用した食材はほとんど残っていなかったが、「客に使ってない、出していない」と営業者が言った食品・食材もすべて(ありったけ?)検査した結果この2品目から検出されたわけです。収去してくるもんですね～(演者)

事例② 菌分離状況

| 検体名 | 検体数 | 腸炎ビブリオ | | |
|--------|-----|--------|-----|--------|
| | | 陽性数 | TDH | 血清型 |
| 食品 | 27 | 2 | + | O3:k6 |
| | | 5 | | O4:K13 |
| 施設拭き取り | 11 | | | |
| 患者便 | 6 | 4 | + | O3:K6 |
| 従事者便 | 4 | | | |

検体の推定菌量

Crossing Point 推定菌量
(Cycles) (logCFU/g)

| | | |
|-------|------|-----|
| 卵焼き | 29.1 | 3.4 |
| 卵焼き増菌 | 17.7 | 7.7 |
| イカ足増菌 | 19.8 | 7.1 |

T D H (+) V p をつかまえるには！

● 食中毒発生時

検体を保健環境研究所に直ちに搬入



増菌→PCR(+)→TCBS培地→我妻培地→溶血(+)→PCR(+)→血清型別

● 広域に発生時

海水・海底泥・河川河口部の調査必要！