

激減した腸炎ビブリオ食中毒

高温多湿になってくると大腸菌、サルモネラや腸炎ビブリオなどの細菌性の食中毒が増加してくることは前回記載しました。ここ数年の食中毒発生件数を見てみますと、大腸菌は年度により発生件数に大きな変動がありますがやや減少しており、サルモネラは経年的にやや減少。それに比較して腸炎ビブリオはここ10年ほどで激減しています。

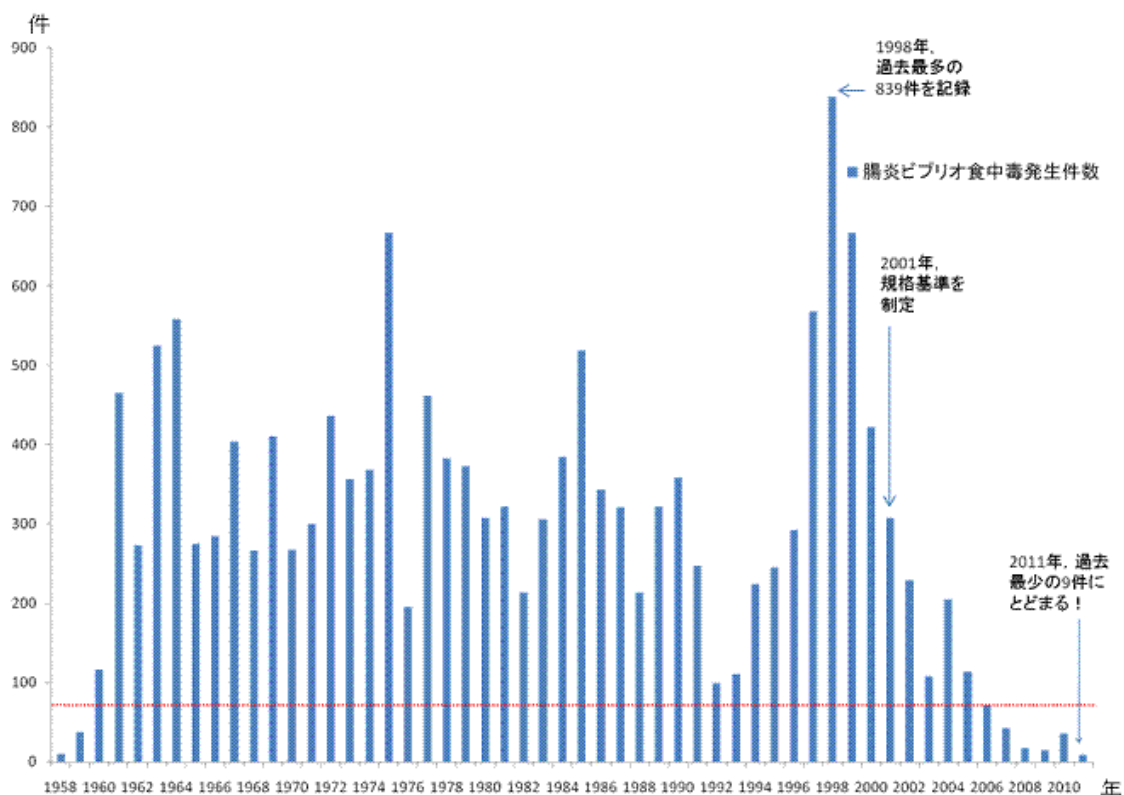


図1. 日本における腸炎ビブリオ食中毒の発生状況 (厚生労働省食中毒統計を元に作成)

文献1)より転載

腸炎ビブリオは *Vibrio parahaemolyticus* による感染症で、海、特に汽水域に多く存在し、外洋にはいないと言われている細菌です。この菌の中には、人に下痢などの症状を引き起こす能力を持つものが一部存在し、それが付着・増殖した食品を食べると食中毒が起こる場合があります。日本では、刺身や寿司など、魚介類を生そのまま食べる習慣があるため、1980年代までは腸炎ビブリオによる食中毒の発生件数は、細菌による食中毒事件のおよそ半数を占めていました。しかし、ここ数年、腸炎ビブリオによる食中毒の発生は激減しています(図1、2006年からは年間の発生件数が100件を下回り、2011年の発生件数は、これまでで最も少なく9件のみでした)¹⁾。どうして、腸炎ビブリオ食中毒は減少したのでしょうか? 腸炎ビブリオ食中毒の発生が減少した理由のひとつとして、2001年に食品衛生法が一部改正され、腸炎ビブリオ食中毒の原因となりやすい生食用の鮮魚介類、むき身の生食用かきなどの食品に対して、新たに規格基準が設けられたからです。まず、保存では、「10℃以下で保存すること」と定められました。通常、腸炎ビブリオ食中毒を発症するに

は、かなり大量の菌を摂取する必要がありますが、10℃以下の低温では、ほとんど増殖できないからです。次に加工過程において、生食用鮮魚介類などの加工の際に「殺菌した海水、飲用適の水を使用した人工海水」を使うように定められました。魚類表面に付着している腸炎ビブリオの多くを洗い流して取り除くことを目的としています。この際、腸炎ビブリオは真水に弱いので、水道水や飲用適の井戸水で洗うとより効果的といわれています。最後に、成分規格において、生食用鮮魚介類やむき身の生食用かきでは、「腸炎ビブリオ数が食品 1 g あたり 100 以下であること」、ゆでだこやゆでがにでは、「腸炎ビブリオが陰性であること」と定められました。つまり食中毒予防の 3 原則である、食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を実践することで腸炎ビブリオ食中毒を激減させることができたのです²⁾。

したがって海産物喫食後の感染性胃腸炎症状の原因菌として腸炎ビブリオはあまり想定する必要はなくなったようです。冬季であればやはりノロウイルスを念頭においた対応が必要でしょう。ただ、夏場の下痢症で便のノロウイルス検査をするとノロチェック陽性になることがあります。実際、ノロウイルスは夏場でもヒトヒト感染を繰り返しながら細々と生きながらえていることが指摘されています。しかし、夏場の便のノロウイルスは菌量が少なく症状をおこすほどのウイルス量ではなく、ただ、ヒトの間を渡り歩いていることが考えられています。夏場はノロウイルスの活動が弱く、存在しても感染症は起こさないので³⁾。したがって便のノロウイルス迅速検査が陽性でもノロウイルスによる感染性胃腸炎と決めつけられないことが肝要です。

腸炎ビブリオ感染症の潜伏期は 6～12 時間で、激しい腹痛、下痢が出現しますが翌日にはすっかり良くなることが多く、対症療法のみで改善することが大半です⁴⁾。

日本では前述したような食品基準で激減した腸炎ビブリオですが、東南アジアではなお猛威をふるっており、日本と同様に刺身を喫食すると感染することがあります。

ちなみにサルモネラも減少していますが、鶏卵の菌数減少の努力によるものと推測されています。また、減少しないカンピロバクターは鶏肉中の保菌対策が難しく、現在でも加熱が悪いと誰でも発症する状況です。

平成 28 年 7 月 13 日

参考文献

1) 腸炎ビブリオ食中毒はなぜ減少したのか？

<http://www.iph.pref.osaka.jp/merumaga/back/106-1.html>

2) 工藤 由起子：日本における腸炎ビブリオ食中毒の急激な減少と対策効果の検証．日本食品微生物学会雑誌 2013；30；177－185．

3) 工藤 由起子ら：食中毒の変遷 この 20 年でどう変わったか．モダンメディア 2011；57；189 - 206．

4) 川端 厚：原因菌からみる主な食中毒の症状の特徴と対応．日本医事新報 2016；4809；

30 - 36 .