

Salmonella Enteritidis 食中毒について

サルモネラ感染症には、海外旅行者下痢症に多い腸チフス症、パラチフス症も含まれ、これら *S. typhi*, *S. Paratyphi A* に起因する感染症は激しい症状を呈し感染症法上、保健所への届出等の対応が定められています。一方、この他の血清型に属するサルモネラは、下痢、腹痛、発熱、嘔吐を主症状とする細菌性食中毒の主要な原因菌です。例年サルモネラ食中毒の発生件数は、カンピロバクター食中毒に次ぐ報告があります。中でも *S. Enteritidis* による食中毒の発生件数は多く、大部分が本菌に汚染された鶏卵を原因食品としています。本菌食中毒は、比較的少ない菌量（食品 1g 中に 100 個程度）での発症報告もあり、また、症状が重症化することも多く死亡事例もあり、特に乳幼児、高齢者にはリスクの高い感染症です。このため、*S. Enteritidis* による食中毒の発生が疑われた際には、すみやかな行政対応が求められ、原因究明と感染拡大の防止は急務とされています。保健所および衛生研究所においては、患者に対する喫食調査、患者からの菌分離、さらには汚染が推定される食品からの菌分離、汚染食品の遡り調査を適切かつ迅速に実施しています。

本年 *S. Enteritidis* 食中毒は、全国的に多発傾向にあり、本県でも既に 2 件（事例 1, 2）の発生がありました。いずれの事例でも、激しい

下痢や高熱のため患者の多くは医療機関を受診し、入院された方もいました。事件発生の第一報は、医療機関からの通報であり、連絡を受けた担当保

S. Enteritidis 食中毒事例(埼玉県 2006.4~9)

	喫食者	患者	受診者	入院患
事例 1	45	45	25	6
事例 2	61	17	12	1

健所では速やかに調査が開始され、喫食者の疫学調査結果から原因食品は、オムライス、コロッケ、みそ汁等（事例 1）、カツ丼、みそ汁、お新香（事例 2）と推定され、鶏卵の加熱不足が原因であると強く疑われました。

上記の二事例では、疫学調査と患者の細菌検査から食事を提供した施設を原因施設とする *S. Enteritidis* 食中毒として行政処分が下され、事件は終息していますが、今後も *S. Enteritidis* 食中毒の発生は予想されます。食中毒の迅速対応には医療機関からの報告が最重要であり、よりいっそう連携を深めていきたいと考えます。