

埼玉県における食中毒の発生状況（2003年）

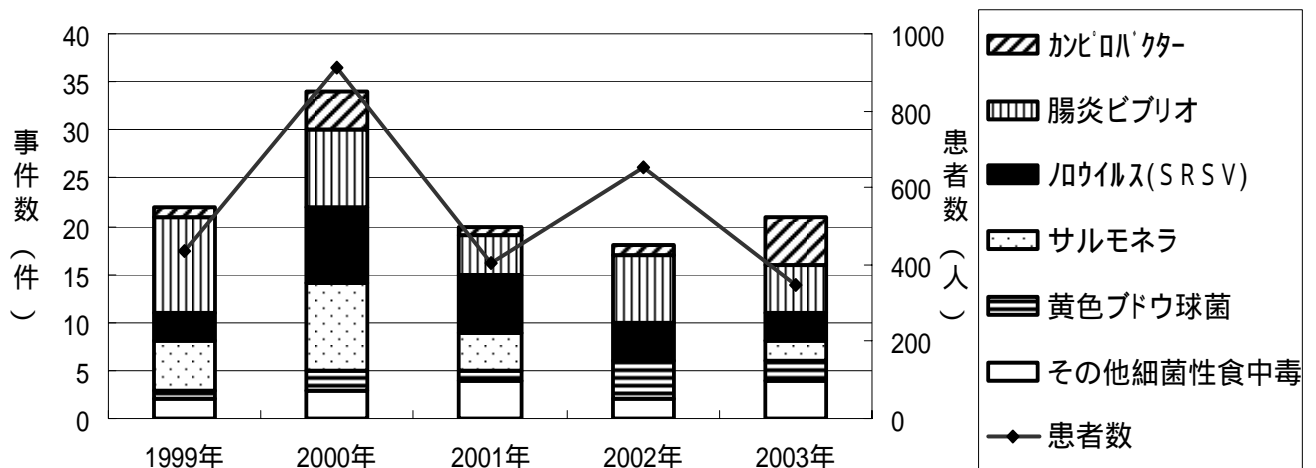
過去5年間（1999～2003年）の食中毒発生状況を下図に示した。事件数は、例年20件ほどで推移し、患者数は、事件数の多かった2000年や大規模な事例が発生した2002年（黄色ブドウ球菌による患者300人）を除き、400人前後であった。

2003年は21件の事例があり、頻度の高い病因物質の順に、腸炎ビブリオ7件、カンピロバクター5件、ノロウイルス3件であった。カンピロバクター食中毒5件は5～6月にかけて発生し、腸炎ビブリオによる事例は8月に集中した。前者は、鶏肉の生食や加熱不足での喫食、後者は魚介類の刺身を喫食したことが原因と言える。

1989年以降に急増したサルモネラ エンテリティディスによる事例は、2000年の9件をピークに減少傾向にあり、2003年は2件であった。うち1件は詳細な喫食状況調査を契機に、患者宅に残っていた鶏卵からサルモネラ エンテリティディスを検出した。また疫学調査の結果、同時期、同一製造者が出荷した鶏卵による別の事例発生が判明したことから、本事例の原因食品は納豆にあえた生卵と特定された。

食中毒の原因物質としてウイルスが追加されて以来、冬季に嘔吐を主体としたノロウイルス（2003年7月までSRSVと呼称）による事例が、毎年5件ほど発生している。2003年4月には、主要な原因食品であるカキの喫食に起因しない、人から食品への2次汚染が疑われた事例があった。

これからの季節、嘔吐、発熱を伴う胃腸炎症状を呈すウイルス感染症の発生も多く見られるため、食中毒と感染症との見極めには注意が必要である。



食中毒発生状況(1999～2003年)