

腸炎ビブリオ食中毒

夏季、食中毒が多発し、その一つの原因菌として、腸炎ビブリオ（V.p）が挙げられます。

埼玉県では、この夏、本菌による食中毒事例がすでに4件発生しています。そのうち3件から分離したV.pは、1996年以降、日本をはじめ、東南アジアや米国で急増した血清型03:K6（事例1～3）で、PCRで耐熱性溶血毒遺伝子（tdh）が確認されました。以下は、事例の概要です。

【事例1】7月28日、14カ所の寺院で行われた法要に出席した人が、翌朝から下痢、腹痛、嘔吐、発熱等の症状を呈し、患者はいずれも同一業者が提供した仕出し弁当を喫食していた。検食について、V.p検索を行ったところ、菌は検出されなかった。また、疫学情報の得られた7グループ、167人を対象としたケースコントロールスタディの結果、鮪、イカ、ほたての刺身やこれらの魚介類をねたとした寿司のオッズ比が高く、原因食と推定された。

【事例2】7月26日、事業所で行われた立食パーティーに参加した48名中9名が平均20.3時間後に下痢、腹痛、嘔吐、発熱を呈した。原因食は、オッズ比からサーモンのキュウリロール、生鮮魚介類のカルパッチョ、小松菜のおひたし等が疑われた。事例1同様、検食からはV.pが検出されなかった。

【事例3】8月3日、2名が回転寿司を喫食し、22.5時間後に血便等を呈した。

【事例4】8月2日、昼食ランチ（鮪、ホタテ、イカ、青柳、イクラの海鮮丼等）を喫食した4グループが平均潜伏時間14.3時間で、下痢、腹痛、発熱を呈した。

V.pは、海水域に生息し、海水の温度や気温の上昇に伴って、特に、海水の温度が20 以上になると、増殖が活発となり、魚介類に付着して運ばれます。

また、V.pは、他の細菌に比べて、増殖するスピードがとても速いのが特徴です。10 を超えると数時間で食中毒を起こす菌量まで増殖すると言われています。

近年のV.p食中毒の急増対策として、平成13年、厚生労働省は、生食用魚介類等のV.p菌数、生産から流通、消費までの各段階における10 以下の低温管理と2時間以内の摂食及び2次汚染防止を新たに設定しました。

お盆が過ぎ、いくらか涼しくなり、過ごしやすくなりましたが、V.pによる食中毒は、激しい下痢や嘔吐を引き起こし、ときとして、死に至らしめることがあります。体調を崩している人、高齢者などリスクの高い人は、魚介類等の生食を控えるなどの防衛策を取ることも必要でしょう。