

当施設における便材料からの下痢病原細菌検出状況について

○露木勇三 下元有久 堀田富康 久保勢津子(株式会社サンリツ)

【目的】2011年4月に発覚した焼き肉チェーン店の集団食中毒を受け、2011年10月1日より食品衛生法に基づく生食用牛肉の新基準が施行された。様々な飲食店で肉の生食による食中毒が発生している状況から、過去9年間における便材料からの下痢病原細菌の検出状況の年次推移について検討した。

【対象と方法】2002年1月1日から2010年12月31日までに検査依頼された糞便214,842検体を対象とした。使用培地はSS寒天培地(コジノ、日水)、ソルビートルマッコンキー寒天培地(コジノ)、CT添加ソルビートルマッコンキー寒天培地(日本BD)、TCBS寒天培地(コジノ)、卵黄加マノンitt食塩培地(コジノ)、キャンピロバクター血液寒天培地(日本BD)を用いた。

【結果】下痢病原細菌とされる上位5菌の平均検出率は、カンピロバクター属12,917件陽性(6.0%)、*Aeromonas hydrophila*2,221件陽性(1.0%)、非チフス性サルモネラ属1,588件陽性(0.7%)、腸炎ビブリオ897件陽性(0.4%)、腸管出血性大腸菌O157246件陽性(0.1%)であった。

【まとめ】当施設の過去9年間における腸管感染症の下痢病原細菌の検出状況を検討した。カンピロバクター属はどの年度においても最多数検出され、2005年度から5%を越え2008年度をピーク(9.1%)に以後8%台の検出率で推移している。昨今の生食ブームによる影響で食肉や内臓を生で食べていることが増加の一因と示唆される。*Aeromonas hydrophila*は年々増加し2002年と比べ近年は17倍の検出率であった。それらに比べ非チフス性サルモネラ属菌は平均0.7%、腸管出血性大腸菌O157は0.1%と例年定期的に分離されていた。また、2005年度においては腸炎ビブリオ191件陽性(0.7%)の散発例も見られた。2011年の検出結果に関しては発表時に報告する。