

コレラ菌による食中毒で31名が症状を訴える

平成20年3月29日と30日に埼玉県騎西町の料理店で刺し身などを食べた客ら31名が症状を訴え、8名からコレラ菌が検出されるという事件が発生しました。国内で食中毒としては6年ぶり、コレラ菌が食中毒の統計に入った平成12年以降、最大の事件となりました。

従来は、コレラ菌や赤痢菌、チフス菌、パラチフスA菌などの腸管感染症は伝染病予防法で法定伝染病として指定されていましたが、伝染病予防法から「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年10月2日法律第114号）」（＝感染症法）となり二類感染症に指定されました。食品衛生法では、平成12年1月より、これらの菌についても、飲食に起因する健康被害（Foodborne Disease）を起こしたときは食中毒として処理することになりました。

改正感染症法で二類から三類感染症へ

コレラ菌などの腸管感染症は、劇症型で緊急に入院措置を施すような流行がなくなったこともあり、法律改正により平成19年4月1日から一類感染症の入院措置等が準用される二類感染症から、一定の職種への就業を制限することのできる三類感染症に変更されました。三類感染症には腸管出血性大腸菌O157があり、感染が確認されると菌が陰性になるまで飲食店などでの従事が制限されます。

■ 三類感染症による食中毒発生状況

腸管出血性大腸菌による食中毒は毎年発生していますが、赤痢菌やコレラ菌による食中毒はゼロ又は1件から3件程度の発生となっています。これまで、腸チフス菌やパラチフスA型菌による食中毒の発生はありません。

三類感染症による食中毒発生状況（全国、19年は速報値）

	コレラ菌		赤痢菌		腸管出血性大腸菌	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
平成12年	1	2	2	103	16	113
平成13年	1	7	3	19	24	378
平成14年	2	10	2	36	13	273
平成15年	0	0	1	10	12	184
平成16年	0	0	1	14	18	70
平成17年	0	0	0	0	24	105
平成18年	0	0	1	10	24	179
平成19年	0	0	0	0	19	901

コレラ菌・赤痢菌の食中毒

■ 主な原因食品

コレラ菌による食中毒は、コレラ菌に汚染された水や食品が原因となります。先進国では貝類によって多く発生します。日本では東南アジア方面から輸入した冷凍魚介類等が原因となります。また、外国で感染した調理従事者から食品を通しての感染する場合があります。

赤痢菌は人の腸管のみで増殖します。特定の原因食品は上げられていませんが、ほとんどが感染者の糞便に汚染された手指、食品、食器、水などが汚染源とまります。トイレのドアノブやタオルから感染した例があります。赤痢菌による食中毒の集団発生では、平成13年11月に西日本を中心に韓国産輸入カキを喫食した者のうち11府県で28名が発症した事例がありました。

■ 予防は丁寧な手洗い、二次汚染防止

予防の第1は糞便汚染を食品に付けないことです。そのためにはトイレ後の手洗い、調理場に入る時の手洗いを徹底することが最も重要になります。コレラ菌の場合は冷凍魚介に付着していることがあるので、解凍は直接シンクで行わず、専用容器とするなど、他の食品に二次汚染させないように注意する必要があります。