

## 食べもの文化 2019年3月号 季節の衛生管理

### 咽頭炎(のどの痛み)を起こす食中毒、A群溶血性レンサ球菌

元墨田区食品衛生監視員 笹井 勉

#### 1 はじめに

冬場は、ノロウイルスやサポウイルスなどの感染性胃腸炎が流行し、食品を介した食中毒か、人から人への感染症か、どちらかよく分からない事例が多く発生します。中には、食品を介してもほとんど胃腸炎症状を伴わない、主に咽頭炎等の症状を起こす食中毒病因物質もあります。A群溶血性レンサ球菌です。

##### <事例①>

2017年9月26日、東京都の八王子保健所管内の仕出し業者から配送された弁当を食べた60人中27人が、のどの痛み、発熱、頭痛、関節痛を発症するという事件が発生しました。

弁当受注業者は、インターネットによる受注と配送を行い、弁当の調整は別の仕出し業者に委託していました。

調査の結果、この仕出し業者は、店長とパートの2名で調理しており、店長は9月の23日から喉の痛みと発熱があったことが分かりました。25日と26日はのどの痛みがあったものの熱が下がったので、マスクを着用して調理に従事していました。

当該施設のふき取り(カウンター下作業台とトイレの便器)および参考食品(サラダ、千切りキャベツ)からA群溶血性レンサ球菌が検出され、患者から検出された菌株との菌型別検査で100%の相同性が示されました。調理従事者のうがい液からは検出できなかったものの、A群溶血性レンサ球菌によると思われる症状が現れていたことと、調理場の手洗い設備が使用できない状況であったことから、調理従事者を介し食品が汚染されたことによる食中毒であったと推察されました。

なお、患者の症状の調査では、発熱とのどの痛みが88.9%、寒気と倦怠感が66.7%、頭痛51.9%、下痢14.8%、おう吐3.7%などとなっています。

##### <事例②>

2017年3月24日、岩手県盛岡市で仕出し弁当を食べた92人中46人が発症したA群溶血性レンサ球菌食中毒が発生しています。A群溶血性レンサ球菌食中毒の多くは6月～9月に発生していますが、この事例のように3月にも発生することがあるので、年間を通して注意する必要があります。

#### 2 A群溶血性レンサ球菌とは

溶血性レンサ球菌は、血清型に基づいて20群(A～V、IとJは欠番)に分類され、このうちA群に属するものをA群溶血性レンサ球菌(*Streptococcus pyogenes*)といます。

A群溶血性レンサ球菌は、しばしば咽頭に常在しますが、ウイルス感染による気道の線毛・粘膜の損傷が誘引となって、扁桃炎、気管支肺炎を起こすことがあります。また猩紅熱(しょうこうねつ)、リウマチ熱、急性糸球体腎炎、その他皮膚化膿性疾患の病因菌として、重要な病原菌の一つです。

我が国では猩紅熱は小児の疾患として代表的なものでしたが、化学療法の出現により、重篤な症状を示す患者発生は少なくなり、今日ではレンサ球菌感染症として扱われて、臨床的に非常に軽症化しています。

A群溶血性レンサ球菌感染症は、主に飛沫感染し、保菌者の唾液、鼻汁などが飛散し、鼻・咽腔から侵入します。また、食品や飲料水を介しての感染や皮膚などの創傷部(外傷、火傷等)からの感染もあり、食品や飲料水を介しての感染は食中毒扱いになります。

## <症状>

A群溶血性レンサ球菌の一般的な感染症は、急性咽頭扁桃炎です。感染初期は発熱、咽頭発赤、咽頭痛、扁桃痛等の上気道炎症状で、下痢症状を起こすことは少数です。咽頭炎では、熱は通常 3～5 日以内に下がり、主症状は1週間以内に消失します。適切な抗生剤(ペニシリン系薬剤)を早期に使用することにより、1～2 日以内に感染性は消失します。

## <潜伏期間>

A群溶血性レンサ球菌咽頭炎の潜伏期間は 2～5 日。A群溶血性レンサ球菌咽頭炎は、潜伏期と臨床症状がある期間を含めて約 10 日間前後は、感染する可能性があるといわれています。

## <原因食品>

これまで食中毒の原因になった食品は、仕出し弁当、巻き卵、卵サラダ、卵サンドイッチ、ポテトサラダやおにぎりなど、卵料理や弁当などが原因となっていました。

今回は拭き取り検査でサラダや千切りキャベツからA群溶血性レンサ球菌を検出しているの、付け合せの食材にも注意をする必要があります。

## 3 過去の食中毒事例は

表にA群溶血性レンサ球菌による主な食中毒事件をまとめました。厚生労働省の食中毒統計ではその他の細菌に含まれているので、各種の調査研究の資料を参考にしました。

患者の多くは初期症状が上気道炎症状を呈するため、医療機関を受診しても風邪、咽頭炎と診断されることが多いと推測され、本菌の届出は少なくなっています。主な事件の概要は以下のとおりです。

A群溶血性レンサ球菌による主な食中毒							
番号	発生年月日	発生地	患者数	喫食者	原因食品	原因施設	主な症状
①	2017年9月	東京都	27	60	仕出し弁当	弁当調製業者	発熱、咽頭痛、倦怠感、頭痛、関節痛等
②	2017年3月	盛岡市	46	96	仕出し弁当	弁当調製業者	発熱、咽頭痛
③	2016年9月	大阪府	140	229	消防学校寮の給食	飲食店営業	発熱、咽頭痛
④	2013年7月	福岡県	20	26	サンドイッチ	弁当調製業者	咽頭痛、頭痛、倦怠感
⑤	2013年6月	岐阜県	143	190	仕出し弁当	飲食店	咽頭痛、頭痛、倦怠感
⑥	2012年8月	愛媛県	46	89	夏祭りで販売された「おにぎり」	飲食店	発熱、咽頭痛、悪寒
⑦	2010年6月	埼玉県	21	79	給食(ご飯、鮭の唐揚げ香味醤油かけ)	給食施設	発熱・咽頭痛・上気道炎
⑧	2005年7月	神奈川県	269	425	仕出し弁当(炒飯、春巻等)	弁当製造業	咽頭痛、頭痛、倦怠感
⑨	2003年9月	船橋市	67	120	仕出し弁当	飲食店(すし)	咽頭痛(84%)、発熱(81%)、倦怠感(55%)、頭痛(27%)
⑩	1998年9月	熊本県	254	287	サンドイッチ(卵サンド)推定	飲食店	咽頭痛(91%)、発熱(79%)
⑪	1998年8月	茨城県	342	423	仕出し弁当(野菜の煮物、厚焼き卵等)	飲食店	咽頭痛、頭痛、倦怠感
⑫	1997年5月	福岡県	943	2676	仕出し弁当(出し巻き卵、サケ、牛肉)	飲食店	咽頭痛、頭痛、倦怠感
⑬	1969年7月	埼玉県	69	204	学校給食(焼きそば)	学校給食施設	発熱(94.2%)、頭痛(91.3%)、咽頭痛(66.7%)

資料:厚生労働省食中毒統計、新聞報道等

⑩1997年5月に国際会議の警備にあたっていた警察官の間で、仕出し弁当が原因と推定されるA群溶血性レンサ球菌を原因とする大規模な食中毒が発生しました。この事例以降、国内においても上気道炎症状

を呈する食中毒の存在が認識されるようになりました。

⑨1998年8月19日、病院から保健所に、16日に開催されたソフトボール大会参加者よりA群溶血性レンサ球菌感染者が集団で発生したとの連絡がありました。調査の結果、8都県423名の参加者のうち342名が咽頭痛、発熱、倦怠感の症状を呈し、昼食に全員が同じ仕出し弁当を食べていたことが判明しました。患者及び弁当製造従事者の咽頭ぬぐい液、及び大会当日の保存検食(野菜の煮物、牛肉信田巻き、シューマイ、厚焼き卵、カットメロン)よりA群溶血性レンサ球菌(T-22型)を検出しました。PFGEもほぼ一致したため、保健所では、昼食の弁当を原因とした食中毒事件と断定しました。

#### 4 A群溶血性レンサ球菌食中毒の予防法

調理従事者は、盛り付け時など、必要に応じてマスクや手袋を着用し、弁当やサンドイッチなどを長時間常温放置しないことが大切です。

予防のポイント

- ① 飛沫感染するので、調理の際には必ずマスクを着用し、無駄なお喋りはつつしむ。
- ② 仕出し弁当や卵加工品や焼きそばなどが原因食品になることが多く、だし巻き卵、卵サンド、卵サラダ、焼きそば等は調理後速やかに提供し、やむなく保管する場合は必ず冷蔵する。
- ③ 咽頭痛や発熱があるときは調理作業に従事しない。どうしても従事する場合はマスクを着用し、直接食品に触れる作業はしない。
- ④ 調理場に入る際や作業中の手洗いを、適宜、適切に行う。

#### 5 調査時の注意事項

咽頭炎の集団発生時に、保健所は食中毒及び感染症の両面の可能性を勘案し、食品衛生担当と感染症担当、医師との連携、協力のもとで調査を行うことが求められます。特に、咽頭ぬぐい液の採取については、医療行為なので医師又は医師の指示で保健師が行うようにします。それが困難な場合で、患者等がおとなの場合には、採取方法を説明の上、本人に依頼する方法もあります。

参考資料 厚生労働省食中毒統計、「食品衛生研究」(8月号 vol.68)、国立感染症研究所 A群溶血性レンサ球菌咽頭炎とは、平成22年度食品安全確保総合調査「食品により媒介される感染症等に関する文献調査報告書」13. A群レンサ球菌より