

食べもの文化 2013年11月号 調理室の衛生管理 咽喉に来る食中毒、A群レンサ球菌の発生

1 A群レンサ球菌の食中毒発生

① 岐阜市の仕出し店の弁当を食べた61人

2013年7月2日、岐阜市保健所は、市内などで仕出し弁当を食べた61人が食中毒の症状を訴えたと発表しました。市はこの弁当をつくった飲食店を同日から5日間の営業停止処分としています。

市の調査によると、弁当は6月28、29日に提供され、関市の医療機関や岐阜市の福祉施設の研修会参加者ら4団体計161人が食べています。岐阜市では、発熱やのどの痛みが起きたとの連絡を受け、4～75歳の61人に同様の症状を確認しました。うち2人は入院しましたが、重症ではないということです。発症者から風邪の症状を起こすA群溶血性レンサ球菌を検出したことから、飲食店従業員から食材を経て感染した疑いがあるとしています。

② 福岡県飯塚市の飲食店のサンドイッチで26名

飯塚市内で2013年7月21日にあった職場の勉強会でサンドイッチを食べた26人が、のどの痛みや発熱を訴え、福岡県は調査の結果、A群溶血性レンサ球菌による食中毒と断定しました。

県はサンドイッチをつくった飯塚市内の調理パン店を2日間の営業停止処分としました。重症者はおらず、おおむね回復しているということです。（福岡県の発表から）

2 A群レンサ球菌とは

溶血性レンサ球菌は、血清型に基づいて20群に分類され（A～V、IとJは欠番）、このうちA群に属するものがA群レンサ球菌（*Streptococcus pyogenes*）です。A群レンサ球菌感染症は、主に飛沫感染します。保菌者の唾液、鼻汁などが飛散し、鼻・咽腔から侵入します。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）からの感染もあります。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、咽頭痛、扁桃痛等の上気道炎症状が出ますが、下痢症状を発症することは少ないです。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群レンサ球菌咽頭炎の潜伏期間は2～5日です。A群レンサ球菌咽頭炎では、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となっています。

3 過去の事例は

表の通りとなっています。

①1997年5月に国際会議の警備にあ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群レンサ球菌を原因とする大規模（有症者943名・下表参照）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。

②1998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、シュウマイ、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。(これは現役時代に経験した事例です)

③2012年8月12日に行われた自治会主催の夏祭りで、提供された食品を喫食した89名のうち46名が発症しました。症状は、発熱、咽頭痛、悪寒でした。腹痛、吐き気など症状はありませんでした。

調査の結果、潜伏時間は、6.5～112時間であり、流行曲線は24～36時間を中心とするほぼ一峰性の患者発生パターンを示しました。共通する食品は飲食店が調理し、夏祭りで販売されたおにぎりのみで、おにぎりを原因食品とする集団食中毒と断定されました。

拭き取り検査の結果でも、患者の咽頭ぬぐい液3件、調理従事者の咽頭ぬぐい液・手指のふき取り検体各1件、調理器具のふき取り検体1件から、A群溶血性レンサ球菌が検出されました。

表 A群レンサ球菌による主な食中毒事例

発生年月日	どんな患者か	患者数	喫食者	原因食品	原因施設	主な症状
1969年7月	小中学生	69	204	学校給食(焼きそば)	学校給食施設	発熱、頭痛、咽頭痛
1997年5月	警察官	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
1998年8月	医療機関従事者	342	423	仕出し弁当(野菜の煮物、牛肉信田巻き、シュウマイ、厚焼き卵、カットメロン)	飲食店	咽頭痛、発熱、倦怠感
1998年8月	組合大会参加者	254	287	サンドイッチ(タマゴ、ポテト、ハム、ツナ)	飲食店	咽頭痛、発熱
2003年9月	葬儀参加者	67	120	仕出し弁当	飲食店(すし)	咽頭痛、発熱、倦怠、頭痛
2005年7月	大学見学者	269	425	仕出し弁当	病院-その他	咽頭痛、発熱
2010年6月	リハビリセンター利用者、職員	21	78	仕出し弁当	事業所給食	咽頭痛、発熱
2012年8月	夏祭参加者	46	89	おにぎり	飲食店	発熱、咽頭痛、悪寒
2013年6月	研修会参加者	61	161	仕出し弁当	飲食店	咽頭痛、発熱等
2013年7月	勉強会参加者	26	27	サンドイッチ	調理パン店	咽頭痛、発熱等

資料：厚生労働省食中毒統計、新聞報道等

4 予防のポイントは

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することが重要です。食品では、サンドイッチなどを常温放置することは危険です。保健所としては、咽頭炎の集団発生時には、喫食調査と調理従事者の咽頭培養の培養検査をする必要があります。

- ① 飛沫感染するので、調理の際には必ずマスクを着用し、むだ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、タマゴサンド、卵サラダ、焼きそば等は調理後速やかに提供するか、やむなく保管する場合は必ず冷蔵する
- ③ 咽頭痛や咳などがあるときは、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行うこと。