

13. 原因物質不明の有症苦情事例に関する調査結果について

牧田美保子、佐々木隆一郎（長野県飯田保健所）

キーワード：原因物質不明、有症苦情、ヒラメ、嘔吐、下痢

要旨：近年、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈する集団発生で、既知の病因物質が検出されない有症苦情事例が全国的に多く報告されている。この原因究明のために、全国規模の調査が行われている。平成 22 年 6 月の中間報告では、ヒラメの生食との関連が示唆されている。平成 22 年 7 月、当所管内飲食店で、嘔吐および下痢を主症状とした食中毒疑い事例が発生した。当所で行った積極的疫学調査から、原因食品としてヒラメの刺身が疑われ、その提供量と発症状況との関連が示唆されたので、その事例を提示する。

A. 目的

平成 22 年 7 月、当所管内飲食店（以下、G 店）で一過性の嘔吐および下痢を主症状とした既知の原因物質不明の有症苦情事例が発生した。当所における疫学調査において、ヒラメの刺身が原因食品として疑われ、その提供量と発症状況との関連が示唆されたので、その事例を提示する。

B. 事例概要

①発生の探知

平成 22 年 7 月 17 日、管内 G 店を利用したグループの代表者から、7 月 16 日に G 店を利用したところ、複数名が胃腸炎症状を呈している旨の連絡が入った。

②発症等状況

各グループの発症状況等は表 1 のとおりであった。

表 1 発症状況等

		A	B	C
グループ状況		同一職場	同一職場	同一職場
利用者数		11 名	12 名	7 名
発症者数		9 名	7 名	0 名
症 状	嘔吐	6 名	4 名	—
	下痢	7 名	3 名	—
	倦怠感	2 名	4 名	—
	吐き気	4 名	1 名	—
	腹痛	3 名	2 名	—
発症率		81.8%	58.3%	—
平均潜伏時間		5h38min	10h43min	—

7 月 16 日に G 店の宴会を利用した 3 グループ 30 名の内、2 グループ 16 名が嘔吐（62.5%）、下痢（62.5%）、倦怠感（37.5%）、吐き気（31.3%）、腹痛（31.3%）等の症状を呈した。発症者のうち、G 店の利用前に下痢および嘔吐の症状を呈していた者はなく、同店内において以前に下痢および嘔吐による汚染の事実はなかった。さらにこの 3 グループの他に、一般客 5 グループ 10 名が同じ日に G 店を利用していたが、同様苦

情の届出はなかった。

宴会利用 3 グループのグループ別発症率は、A グループ 81.8%、B グループ 58.3%、C グループ 0% であった（表 1）。またグループ別の G 店の食事を起点とした発症までの平均潜伏時間は、A グループが 5 時間 38 分であるのに対して、B グループは 10 時間 43 分であり、グループ間に約 2 倍の差が認められた。

③微生物学的検査結果

発症者便 10 検体、調理従事者便 5 検体、食品及び環境の拭き取り検体 7 検体について微生物学的検査を実施したところ、全ての検体において既知の食中毒起因菌およびノロウイルスは検出されなかった。

④喫食状況等調査

発症者グループの共通食は、G 店の食事のみであった。発症者グループには 17 種類のメニューが提供されていたが、喫食調査の結果、全ての発症者に共通のメニューは、刺身（マグロ・ヒラメ）および揚げ物タルタルソースかけ（エビフライ・ホタテフライ）であった。ヒラメの刺身以外の食品は広く市場流通していたが、健康被害に関する情報は寄せられていなかった。そこで、ヒラメについての流通経路や調理提供状況について、直ちに追加調査を実施した。

⑤ヒラメの調理提供状況

提供されたヒラメの調理提供状況は表 2 のとおりであった。

仕入れ時および調理の過程において、提供されたヒラメに肉眼的な異常は認められておらず、異物が混入するようなトラブルもなかった。

A グループ 11 名には有眼側の柵 2 本分が提供され、B・C グループ 19 名には無眼側の柵 1.5 本分が提供されていた。以上から、A グループへは B・C グループの約 2 倍量の刺身が提供されていたことが推測された。

表2 ヒラメの調理提供状況

日時	施設	工程
7月6日	魚介類 販売業者	市場より10匹仕入れ、営業施設内水槽で飼育。9匹は順次販売。
7月14日 8:00～ 17:00～	G店	水槽内の最後の1匹を活〆。 配達された活〆ヒラメをバットに入れ、冷蔵保管。 <下処理> ① 流水でウロコを落としながら体表を洗う。 ② 頭と尾を落とし、内臓を抜く。 ③ 魚体を新聞紙でくるみ冷蔵保管。
7月15日 15:00～		<柵取り> ① 有眼側の身を脊柱に沿って2分割してはずす。 ② 無眼側の身を同様にはずす。 ③ はずした身の皮を下面に置き、包丁をあてて肉を引きながら皮を分離し、えんがわをはずして柵取りする。 ④ 処理した柵から順番に、2本×2段で容器に入れ冷蔵保管。
7月16日 16:15～ 18:00～ 19:00～ 21:00 (閉店時)		<切り出し> ① Aグループ分として容器上側の2本の柵を使用。(切り身2枚/一人前) ② B・Cグループ分として残りの1.5本分の柵を使用。 <盛付> 食器へ盛り付けた後、冷蔵保管。 <配膳> Aグループ B・Cグループ <個人客用として保存しておいた0.5本分の柵を廃棄>

C.考察

今回の事例は、発症者便及び調理従事者便等から既知の病因物質が検出されず、発症の原因となる異物が混入した可能性も確認されなかった。さらに発症者を診察した医師から食中毒の届出がなかったことから、G店が提供した食事を原因とする食中毒と断定するには至らなかった。しかしながら発症者の共通食はG店の食事のみであり、発症者が同様の症状を呈し、潜伏時間別発症状況が一峰性を示していたことから、発症の原因としてG店の提供した食事の関与は否定できなかった。

さらに積極的疫学調査の結果、原因食品としてヒラメの刺身が疑われ、またグループ間で発症率や発症までの平均潜伏時間に差が認められた。その原因についてヒラメに焦点をあてて調査したところ、最も発症率が高く発症までの平均潜伏時間が短いAグループへは、他のグループよりも多くの刺身が提供されていた。またAグループへは、柵取りの過程で4つの柵が作られる際に、最後に皮ひきの処理が行われた有眼側の柵が提供されていた。

原因について特定はできなかったが、こうした提供量や提供部位の違いが、グループ間の発症状況の差と関連しているものと推論した。

D.まとめ

本事例は、平成22年6月の全国調査の中間とりまとめの情報提供直後に発生した。提供された情報を視野に入れた調査を行ったことで、調査対象者の記憶が鮮明な段階で原因食品と思われる食品の提供状況について情報を得ることができた。その結果、グループ間でみられた発症率や平均潜伏時間の違いと、提供されたヒラメの提供量および提供部位との関係性を推論するに至った。

平成23年4月25日には、生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例についての全国調査のとりまとめが報告され、ヒラメ中の病因物質としてクドア（粘液胞子虫；寄生虫の一種）の関与が強く示唆されたが、食中毒の原因物質としての特定には至っていない。

原因物質が解明され危害拡大防止に結びつくよう、今後も積極的に調査に協力し情報を発信していきたい。