

獣医師生涯研修事業のページ

このページは、Q & A形式による学習コーナーで、小動物編、産業動物編、公衆衛生編のうち1編を毎月掲載しています。なお、本ページの企画に関するご意見やご希望等がありましたら、本会「獣医師生涯研修事業運営委員会」事務局（TEL：03-3475-1601）までご連絡ください。

Q & A 公衆衛生編

近年、日本における食中毒の発生状況について、大きな変化が起きている。食中毒発生数が減少し、特に食中毒の主要な病因物質であった細菌による食中毒の発生件数が減少し、代わってウイルス性や寄生虫による食中毒の発生件数が増加している。また、同じ病原体でも血清型、生物型、毒素型などが変化しているものも見受けられる。ここでは、いくつかの食中毒病因物質（病原体）について注目する。

下記の食中毒の病因（病原体）に関する説明で、間違っているものをそれぞれ一つ選びなさい。

質問1：エルシニア・エンテロコリチカ

- 4℃以下でも発育可能な低温菌である
- 病原性株の中に、強毒型と弱毒型の2種類がある
- 豚、犬、猫、ノネズミなどの哺乳類が主たる保菌動物である
- 冬期に多くの発生がみられる
- 感染型の食中毒の原因菌である

質問2：サルモネラ

- 日本の患者からの検出頻度が高い血清型のひとつに *S. Enteritidis* がある
- 鶏、豚、牛、ノネズミなど鳥類や哺乳類のみが保菌動物である
- 臨床症状は、発熱、腹痛、下痢といった胃腸炎症状である
- 2,500種類以上の血清型がある
- 人への主たる感染源は、鶏卵や鶏肉である

質問3：アニサキス

- 病原体は寄生虫（線虫）である
- 感染源はイカ、サバ、サンマ、カツオなどの海産物で、これらを生食することで感染する
- 臨床症状は、みぞおち付近の激しい痛み、悪心、嘔吐などである
- 2018年以降、アニサキス食中毒は、日本において食中毒における病因物質別発生件数並びに患者数で第1位である
- 病原体は-20℃で24時間以上の冷凍で死滅する

（解答と解説は本誌127頁参照）

解 答 と 解 説

質問1に対する解答と解説：

正解：d

エルシニア・エンテロコリチカは、代表的な感染型の食中毒原因菌の一つとして知られている。本菌は4℃以下でも発育可能な低温菌である。本菌の病原性株には、弱毒型（O3, O5,27, O9）と強毒型（O8を含む5血清型）があり、日本では以前は弱毒型のみが発生がみられたが、近年は強毒型の血清型O8による感染患者が増加している。ドイツやポーランドなどのヨーロッパでも、近年、O8による感染事例が増加している。本菌の保菌動物として、ブタが最も重要で、犬や猫などの愛玩動物からも検出される。ノネズミも自然界における本菌の保菌動物であり、特に、わが国では強毒型の血清型O8の主要な保菌動物として知られている。本菌による食中毒は、通年で発生するが、特に夏期に多い。

質問2に対する解答と解説：

正解：b

サルモネラは、主要な感染型食中毒の主要な原因菌の一つとして知られている。かつては、腸炎ビブリオに次いで発生数の多い細菌性食中毒の病原体であったが、近年、その発生は大きく減少している。本菌には、2,500種類以上の血清型が存在することが知られており、世界的に*S. Enteritidis*による感染事例が多く、感染源として鶏卵や鶏肉が重要であ

る。保菌動物としては、鶏が最も重要で、豚、牛等も重要である。しかし、ヘビ、カメ、ヤモリなどの爬虫類における保菌率も高く、近年、ペットの爬虫類からの感染事例も多く、社会問題となっている。東南アジアでは、ヤモリが本菌の保菌動物あるいは感染源として重要視されている。

質問3に対する解答と解説：

正解：d

アニサキスはアニサキス科アニサキス属に属する線虫で、食中毒寄生虫の一つとして知られている。本病原体は、イカ、サバ、サンマ、カツオなどの海産物を生食（または加熱不十分なもの）すると、アニサキス幼虫がこれらの食品とともに体内に取り込まれ、幼虫は胃壁や腸壁に刺入し、喫食から約数時間後にみぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐などの臨床症状を呈する。アニサキス食中毒の発生は、近年まで極めてまれであったが、2018年以降急激に増加し、日本における食中毒発生事件数で第1位となっている。しかし、1事例当たりの患者数は大体1名なので、患者数は多くはない。アニサキスは、-20℃で24時間以上冷凍すれば死滅する。

キーワード：食中毒、エルシニア、サルモネラ、アニサキス

※次号は、小動物編の予定です