

[ノート]

海水魚用いけすの水及びウナギ輸 送水からの食中毒起因菌検出状況

Isolation of Food Poisoning Bacteria from Corf Water for the Seawater Fish and Transportation Water for the Eel

小林 毅 師尾 寿子 塚田 正和 清水 良夫
富所 謙吉 高杉 信男

Takeshi Kobayashi, Hisako Moroo, Masayori Tsukada,
Yoshio Shimizu, Kenkichi Tomidokoro and Nobuo Takasugi

1 緒 言

昭和60年1月に、札幌市内のうなぎ屋K店製造の仕出し和食弁当が、サルモネラ リッチフィールドと病原大腸菌に汚染され、このことによる食中毒が発生した(表1)。

このような事例については、すでに報文等での報告もあるが、本市でも昭和61年8月、市内10施設におけるうなぎ輸送水及び海水魚用いけすの水について細菌汚染の調査を行ったので、その概要を報告する。

2 検査方法

はじめに試料をメンブランフィルターでろ過し、そのフィルターを6分割し、各々を各種増菌培地で増菌した。その後、サルモネラ属、ウエルシュ菌、ビブリオ属、エルシニア・エンテロコロチカ、エロモナス・ヒドロフィラ、エロモナス・エブリアについて腸内細菌同定法により分離、同定した。なお、市販キット(栄研、バイオテスト1号)を用いた検査で腸炎ビブリオと疑がわれた菌株については、さらに0,3,6,8,10% 塩化ナトリウム加べ

表1 ウナギ屋K店食中毒の検査結果

| 検 体 数 | 検体数 | Salmonella lichfield | その他のサルモネラ | 病原大腸菌 |
|---------|-----|-------------------------|-----------|-------|
| 患 者 便 | 20 | 4 | 0 | 11 |
| 調 理 人 便 | 5 | 1 | 0 | 1 |
| 調理外従業員便 | 16 | 5 | 0 | 1 |
| 食 品 残 品 | 10 | 0 | 0 | 0 |
| ふ き と り | 11 | 0 | 0 | 0 |
| ウ ナ ギ | 1 | 0 | 0 | 0 |
| ウナギ輸送水 | 4 | 2 | 1 | 0 |
| 合 計 | 67 | 12 | 1 | 13 |

※ 表中の数字は陽性検体数

プトン水中での発育試験を実施した。

3 結果

検査結果は表2のとおりで、ウナギ輸送水では2施設中、両方からサルモネラが検出された。また、いけすの水については2施設から腸炎ビブリオが検出される等、8施設中5ヶ所から食中毒起因菌が検出された。

4 結 び

この調査直後の61年10月には、再び市内ウナギ屋の仕出し弁当を原因食とするサルモネラ食中毒が発生しており、今後とも、このようなことのおきないようにウナギ屋はもちろん、海水魚用のいけすを有する料理店についても注意して行く必要があると思われる。

表2 いけすの水及びウナギ輸送水からの細菌検出状況

| 施設 | 試料の種類 | 試料の ろ過量 (ml) | 食中毒起因菌 | | | | | | | その他の検出菌 |
|---------|-----------|--------------------|---|--------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------|---------------------|--|
| | | | Salmonell | Clostrid- um perfringens | Vibrio parahaem- olyticus | Vibrio cholerae non O-1 | Yersinia entero- colitica | Aeromonas hydrophila | Vibrio fluvialis | |
| A | 1回目 | 110 | + (O8: I _v : 1,2) [*] | + (Hobbs UT) | - | - | - | + | - | |
| | 2回目 | 750 | + (OUT) | - | - | - | + (OUT) | - | - | |
| B | | 100 | + (O8: I _v : 1,2) [*] | - | - | + | - | - | - | |
| C | | 1,000 | - | - | - | - | - | - | - | Vibrio alginolyticus |
| D | | 1,000 | - [*] | - | - | - | - | - | - | Vibrio metschnikovii |
| E | | 1,000 | - | - | + (OUT: K32) | - | - | + | - | |
| F | いけす の水 | 2,000 | - | - | - | - | - | - | + | |
| G | | 2,250 | - | - | - | - | - | - | - | { Aeromonas caviae Vibrio alginolyticus |
| H | | 2,000 | - | - | - | - | - | + | - | Vibrio alginolyticus |
| I | | 2,000 | - | - | + (O2: K3) | - | - | - | - | Vibrio alginolyticus |
| J | | 1,250 | - | - | - | - | - | + | + | Vibrio alginolyticus |
| 検出率 (%) | | | 27 | 9 | 18 | 9 | 9 | 36 | 18 | |

* Salmonella litchfield