

琉球大学学術リポジトリ

沖縄県における食中毒発生状況

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2007-08-08 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 東盛, キヨ子, Higashimori, Kiyoko メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/1340

沖縄県における食中毒発生状況

東 盛 キヨ子

The state of Food Poisoning in Okinawa

Kiyoko HIGASHIMORI *

(Received July 10, 1980)

1. はじめに

食品は健康保持、生活の維持の根本となるもので人の生活に不可欠のものであるが、しばしば食品が原因で健康障害を起すことがある。

食中毒もその一つである。食中毒患者を診断した医師は食品衛生法第27条により保健所への届出が義務づけられていて、それをもとにして厚生省では「全国食中毒事件録」および「伝染病および食中毒統計」を編纂し、刊行している。わが国における食中毒の発生状況はこれらの資料に掲載された統計から把握することが出来る。

沖縄県の食中毒に関する公式記録は、毎年沖縄県環境保健部より刊行されている「衛生統計年報」に詳細が掲載されていて、断片的にまとめられたものはあるが、¹⁾ 総括された資料はほとんど見当たらない。

そこで筆者はこれまでに刊行された「衛生統計年報」(昭和37年～53年度)および「昭和54年食中毒発生状況一覧」を資料とし、食中毒関係の統計を整理し、沖縄県における食中毒発生の動向および特色を明らかにし、食中毒予防の一資料とすることを目的として、本文をまとめたので報告する。

2. 食中毒発生状況の概況

沖縄県では昭和26年から「衛生統計年報」が刊行されているが、食中毒に関する統計が掲載されているのは昭和37年からである。表1は昭和37～54年までの18年間の食中毒発生状況を示したものである。発生件数の比較的多い年は昭和39年、40年で、それぞれ34件、37件となっている。罹患率で見ると昭和39年が28.5、40年が27.6で、²⁾ 同年の全国における罹患率昭和39年42.8、40年29.5より

は低い値を示している。昭和41年以降の発生件数は20件以内の範囲で増減が繰返されている。

表1. 年次別食中毒事件数、患者数および死者数

年 次	事件数	患者数	罹患率 (人口10万人)	死者数
昭和37(1962)年	35	212	23.6	1
38(1963)	15	96	10.5	0
39(1964)	34	218	28.5	1
40(1965)	37	258	27.6	1
41(1966)	18	75	8.0	0
42(1967)	19	256	26.8	2
43(1968)	9	332	34.4	0
44(1969)	14	794	81.5	0
45(1970)	15	225	23.8	2
46(1971)	10	42	4.5	1
47(1972)	7	22	2.2	0
48(1973)	13	792	79.3	0
49(1974)	6	99	9.9	0
50(1975)	19	137	13.1	0
51(1976)	17	443	41.8	0
52(1977)	20	173	16.2	0
53(1978)	20	149	13.8	0
54(1979)	11	152	13.9	0

患者数では昭和44年の794人と48年の792人が最も多く、罹患率が81.5、79.3と異常に高くなっている。これは学校給食を原因食とする集団発生によるものである。次に多い昭和51年の443人、43年の332人も学校給食が原因となっていて、集団給食施設における衛生管理の重要性が伺われる。

死者数については昭和42年、45年にそれぞれ2人、昭和39年、40年、46年に各1人づつで、昭和47年以降はま

* Home Econ., Coll. of Educatin, Univ. of the Ryukyus.

まったく出でなく、年々減少している。

食中毒統計は医師からの届出のあった分についての統計であるため、集団発生以外の場合は、症状が軽いと医師の診断を受けないでいる場合があるため、実際にはかなりの数の件数、患者数であると思われる。

3. 病因物質別発生状況

次に昭和37年からの病因物質別食中毒の発生状況を表2-1に示した。

過去18年間の発生件数 319件のうち病因物質の判明し

表2-1 病因物質別食中毒発生状況

病因物質		昭和・年																	
		37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
総 数	件数	70	15	34	37	18	19	9	14	15	10	7	13	6	19	17	20	20	11
	患者数	212	96	218	258	75	256	332	794	225	42	22	792	99	137	443	173	149	152
	死者	1	0	1	1	0	2	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
細 菌	件数	2	1	3	3	4	2		2	3	2	5	4	2	10	9	7	9	3
	患者数	14	5	150	50	25	84	-	2	14	2	12	766	26	94	400	57	130	108
	死者	0	0	0	1	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
サルモネラ	件数					1			1	1	1	3	1			6	6	4	1
	患者数	-	-	-	-	5	-	-	1	1	1	3	1	-	-	48	9	66	8
	死者					0			0	0	0	0	0			0	0	0	0
ブドウ球菌	件数	1	1		3	3	2		1	2	1	2	1	2	7	1	1	2	1
	患者数	8	5	-	50	20	84		1	13	1	9	3	26	46	12	48	4	8
	死者	0	0		1	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
腸炎ビブリオ	件数			1											3			1	
	患者数	-	-	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48	-	-	3	-
	死者			0											0			0	
病原大腸菌	件数												2			2		1	1
	患者数	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	762	-	-	340	-	57	92
	死者												0			0		0	0
その他の細菌	件数	1		2															
	患者数	6	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	死者	0		0															
化学物質	件数			1			1											1	1
	患者数	-	-	2	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	19
	死者			1			1											0	0
自然毒	件数			2	1	1	1	2	1	3	2		2	2		1		1	1
	患者数	-	-	10	6	3	5	7	1	18	8	-	3	30	-	5	-	1	2
	死者			0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0		0		0	0
動物性自然毒	件数					1	1	2		3	1		1	1		1		1	1
	患者数	-	-	-	-	3	5	7	-	18	6	-	1	25	-	5	-	1	2
	死者					0	1	0		2	0		0	0		0		0	0
植物性自然毒	件数			2	1				1	1		1	1						
	患者数	-	-	10	6	-	-	-	1	-	2	-	2	5	-	-	-	-	-
	死者			0	0				0		0		0	0					
不 明	件数	33	14	29	33	13	15	7	11	9	6	2	7	2	9	7	13	10	6
	患者数	198	91	58	202	47	160	325	791	193	32	10	23	43	43	38	116	14	16
	死者	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0

たものが93件、不明なものが 226件で（表2-2）、病因物質の究明率が29.2%とかなり低い。昭和37～52年度までの本土における食中毒病因物質究明率は平均61.6%と高く、沖縄のそれとはかなりの開きがある。しかし、沖縄県においても昭和47年からは徐々に究明率が高くなっていて、50%を上回る程に致った。これは食中毒原因菌等に関する検査技術が進歩したことや、行政組織の強化などが理由としてあげられる。

表2-2 病因物質判明・不明別

	昭和37～54年(総数)
総数 (%)	319 (100)
判明したもの (%)	93 (29.2)
判明しないもの (%)	226 (70.8)

病因物質では細菌性食中毒が71件で最も多く、ついで自然毒の18件、化学物質の3件と続いている。年々病因物質の究明率が高くなるにつれて、細菌性食中毒の比率が高くなっている。病因物質別の内訳は表2-1に示すようにブドウ球菌によるものが29件、ついでサルモネラ菌属によるものが25件と多く、病原大腸菌、腸炎ビブリオがそれぞれ5件ずつで、その他が3件となっている。本土における細菌性食中毒の原因菌としては例年腸炎ビブリオが第1位を占めているのにくらべ、沖縄県ではブドウ球菌やサルモネラ菌属が腸炎ビブリオをはるかにしのいでいる。これは腸炎ビブリオの原因食品となる魚介類の食しかたの相異によるものではないかと思われる。すなわち本土においては、さしみやたたき、すし、酢の物等にし、生で摂食する事が多い事である。沖縄県においてもさしみ等にしても摂食するが、汁の夾にしたり、油で揚げたりして、加熱することにより保存性を高める方法が多いためではないかと思われる。

次に沖縄県において食中毒原因菌として最も多く検出

されるブドウ球菌は自然界に広く分布するため、食品が汚染される機会はいわゆる多く、摂取までの時間が長かったり温度が高いと発病率は高くなる²⁾。したがって食品の取扱いを清潔にし、気温の高い期間の長い沖縄県では、温度管理に十分気をつけなければならない。

ブドウ球菌について多く検出されるのがサルモネラ菌属である。ブドウ球菌の原因食品が穀類や魚肉ねり製品、乳製品と多種にわたっているのに比べ、本菌は獣肉、卵、かまぼこ、豆腐、あんなど主にたんぱく質に富んだ食品が原因としてあげられる。沖縄県は豚肉や牛肉の消費量が全国平均を上回っていることから、サルモネラ菌属による食中毒が比較的多い理由だと考えられるが、サルモネラ菌属を原因物質とした食中毒事件の原因食品は「不明」が多いのが現状である。

自然毒による食中毒の発生もわずかな増減を見せながら散發している。自然毒では動物性自然毒が12件で、そのうち7件がバラフエグイやフタツボシドクギョなどによるシガテラと推測される。本土における動物性自然毒による食中毒の原因食品のほとんどが致命率の高いフグによるものであるのに対し、沖縄県における場合は、致命率の低いシガテラが主体となっているのが特徴である。フグによる食中毒も4件発生し、そのうち2件は死者3名を出している。件数は少ないが死者の37.5%がフグによるものであり、やはりその取扱いには注意を要する食品である。

一方植物性自然毒は、本土と同様キノコによるものが4件で最も多い。食糧が極端に不足していた戦後に多発していたソテツによる中毒も昭和37～54年の間には昭和39年と49年の2件しか発生してなく、食糧事情の好転が伺われる。

化学性食中毒は農薬の誤用によるものが昭和39年と42年にそれぞれ1件ずつ発生しているが、その後発生は見られない。

4. 月別発生状況

表3は月別発生状況を示したものである。件数では8月が最も多く63件で全体の19.7%を占め、つづいて9月

表3. 月別食中毒発生状況

(昭和37～54年の総数)

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	不明
件数 (%)	5 (1.6)	13 (4.1)	15 (4.7)	20 (6.3)	18 (5.6)	38 (11.9)	36 (11.3)	63 (19.7)	42 (13.2)	26 (8.2)	25 (7.8)	14 (4.4)	4 (1.3)
患者数 (%)	110 (2.5)	125 (2.9)	47 (1.1)	117 (2.7)	511 (11.8)	435 (10.1)	176 (4.1)	221 (5.1)	206 (4.8)	464 (10.7)	1727 (40.0)	194 (4.5)	173 (4.0)

の42件 (13.2%) 6月の38件 (11.9%)、7月の36件(11.3%)とやはり気温の高い月に多く発生している。しかし本土におけるように夏期、顕著に集中発生するのではなく、沖縄においては夏期と他の時期との間に極端な開きはみられない。それは沖縄の気候が亜熱帯性気候であるため、年平均気温が20度を超える月が石垣市で9ヵ月、那覇で8ヵ月あるのに対し、東京では4ヵ月しかなく、夏の長い沖縄では本土と多少異ったパターンを形づくっている。

患者数では、集団食中毒の発生した11月がもっとも多く、秋口とはいえ食品の取扱いには万全を期したい。

次に病因物質別発生状況を図1に示した。細菌性食中毒は総数71件で5月から11月にかけて多く発生している。

化学物質による中毒は件数も少なく、季節的な特徴はない。

自然毒によるものは本土においてはキノコを原因食とするものは秋に多く発生し、フグによるものは冬に集中するが、先にも述べた通り、沖縄県ではシガテラが主体であるため季節的な特徴は顕著でない。

5. 原因食品別発生状況

原因食品の判明しているものが62%で、不明のものが38%である。判明しているものの内訳は表4に掲げてあるとおりで、魚介類とその加工品が最も多く全体の25.7%を占めている。次に多いのが、穀類および加工品で主にそばが原因食品となっている。次に複合調理食品、肉類と続く。昭和53年全国の原因食品別発生状況では、魚介類、穀類、野菜類、複合調理食品、魚介類加工品、卵、菓子、肉類、乳類と続き、沖縄と比べて肉が原因食品となることは少ない。又、沖縄では野菜類が原因となることが少ない。

6. 原因施設別発生状況

表5は原因施設別発生状況である。

原因施設別では家庭が176件で最も多く、個々人の衛生思想の向上が望まれる。次に飲食店の26件、その他の15件となっている。飲食店は不特定多数の人に食事を提供する責任上、食品の取扱いには細心の注意を払わなければ

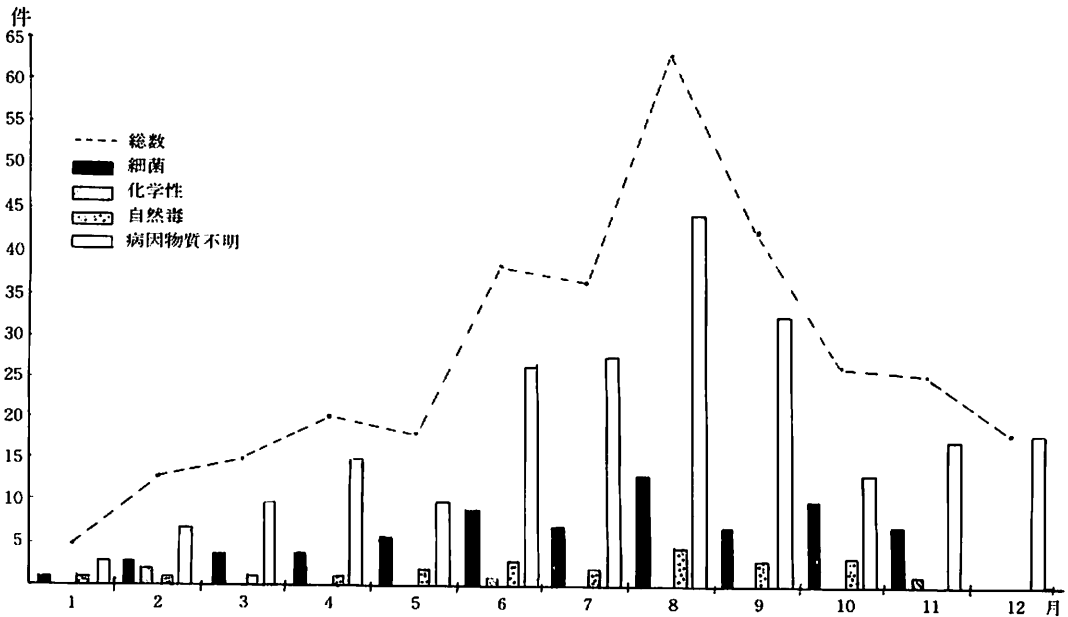


図1. 月別病因物質別発生状況

表4. 原因食品別食中毒発生状況

昭和37~54年の総数

	総数	魚介類											野菜類とその加工品			複合調理食品		その他	不明
		貝類	ふぐ	その他	魚介類加工品	肉類と卵類と乳類と穀類と	野菜類	きのこ類	その他	菓子類	複合調理食品	その他							
件数	319	2	4	60	15	1	20	1	2	36	1	5	8	7	27	14	116		
(%)	(100.0)	(0.6)	(1.3)	(18.8)	(4.7)	(0.3)	(6.3)	(0.3)	(0.6)	(11.3)	(0.3)	(1.6)	(2.5)	(2.2)	(8.4)	(4.4)	(36.4)		

表5. 原因施設別食中毒発生状況

昭和37～54年の総数

	総 数	家 庭	事業所	学 校	病 院	旅 館	飲食店	販売店	製造所	仕出屋	行 商	その他	そ不明
件 数	319	176	8	5	1	6	26	3	10	4	4	15	61
(%)	(100.0)	(55.2)	(2.5)	(1.6)	(0.3)	(1.9)	(8.0)	(0.9)	(3.1)	(1.3)	(1.3)	(4.7)	(19.2)

ばならない。又、学校給食関係の件数はそれ程多くないが、一度食中毒をおこすと膨大な数の患者を出すことになるため、食中毒対策には特に力を入れなければならないだろう。事実、年次別発生状況で患者数の多い年は学校給食関係の事件が起った年である。

7. まとめ

沖縄県における昭和37～54年までの食中毒発生状況の推移を見、その特色を明らかにした。

- ① 食中毒発生件数は昭和39年と40年が多く、41年以降は横ばい状態である。
- ② 患者数では昭和44年と48年が最も多くその他はわずかに増減が繰返えされていた。死者数は年々減少している。
- ③ 病因物質別ではブドウ球菌、サルモネラ菌属、病原大腸菌、腸炎ピブリオの順が多かった。
- ④ 月別では8月をピークとして6月～9月に多く発生していた。

- ⑤ 原因食品別では魚介類によるものが多かった。
- ⑥ 原因施設別では件数で家庭、患者数で学校給食関係が多かった。

この稿を終るにあたり資料を提供して下さった県環境保健部川平武有氏、金城良吉氏、池原盛宜氏、本学家政学科尚弘子教授に感謝申し上げます。

引 用 文 献

- 1) 翁長君代、琉球料理と沖縄の食生活、積文堂、221 (1969)
- 2) 川城巖、食品衛生学、光生館、15、38、(1980)
- 3) 山内充・倉田浩、食中毒、光生館、8 (1979)
- 4) 山地進、食の科学、丸ノ内出版、50、115(1979)
- 5) 菊池武昭他、食品衛生研究 317、15 (1976)
- 6) 厚生省環境衛生局食品衛生課編、昭和53年全国食中毒事件録、18 (1980)