

食中毒を疑ったノロウイルス感染症の二事例

宮下健昭、小林賢二、山川晋、竹谷祐彰、村澤典子、佐々木隆一郎（長野県飯田保健所）、
田中清司（長野県大町保健所）、藤井まや（長野県諏訪保健所）

要旨：平成18年度にノロウイルスを原因菌とする大規模な下痢症の二事例の届出を受けた。どちらも食品営業施設を含め食品が原因と思われる食中毒疑いの届出であった。保健所健康づくり支援課と協力して積極的疫学調査を行った結果、二事例ともに食中毒の可能性が極めて低く、ノロウイルス感染症であることが疑われた。今回の経験から、早い時機からの食中毒に対する調査を実施するとともに、適切でかつ幅の広い積極的疫学調査を行うことの重要性を痛感したので、この二事例の経験を供覧する。

キーワード：ノロウイルス感染症、食中毒対応、積極的疫学調査

A. 目的

保健所で経験する健康危機管理事例の中で、食中毒と感染症は、80%以上を占めている。この中で、最近ノロウイルスを原因菌とする下痢症は、患者数が多いこと、及び食中毒と感染症の区別が極めて困難なことが多い。

飯田保健所では、平成18年度にノロウイルスを原因菌とする下痢症を二事例経験したので報告する。

B. 事例提示

【事例 1】

情報の探知：平成18年11月28日、昼食会出席者の1名から保健所に「11月26日出産祝い会出席者13人中6人に下痢・嘔吐患者が発生」との通報

保健所対応：同日所内会議を経て、健康づくり支援課と合同で積極的疫学調査開始。

①発症者調査結果（図1）

発症日時：平成18年11月27日午後2時
発症者/喫食者数：5人/13人（発症率38.5%）
主な症状：下痢、腹痛、嘔吐、悪寒、等
共通食：昼食会の食事のみ
発生状況：図1に示したように、一峰性分布。
発症前は全員が健康であった。

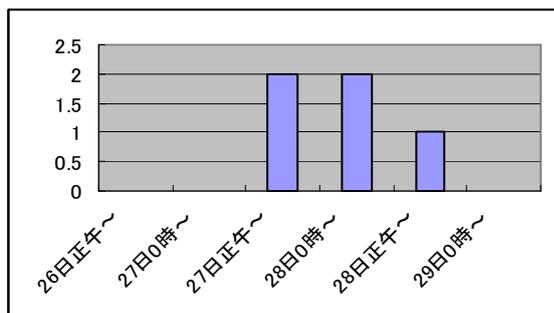


図1. 事例1における時系列別患者発生状況

②昼食提供施設調査

営業許可業種：飲食店営業

調理施設状況：衛生管理状況は問題なし

従事者の健康状態：21人の調理従事者に、前日からの体調不良者なし

他のグループからの患者発生状況：

患者グループと同一メニューの昼食1グループからの患者発生なし

患者グループと別メニューの昼食グループで同じ控え室を利用した1グループからの患者発生あり

特記事項：当日の宿泊者1人に下痢、嘔吐患者あり、患者グループの控え室を、当日午前に使用

宿泊者担当仲居が後日発症

③微生物学的検査

食中毒起因菌：患者便5検体、従事者便7検体、ふき取り5検体、食品12検体いずれも不検出

ノロウイルス：患者便1検体からノロウイルス検出

以上の結果から、食中毒の可能性が低く、ノロウイルス感染症の可能性が高いと判断した。

【事例 2】

情報の探知：平成19年3月24日、複数の管内医療機関から保健所に「3月20日に行なわれた葬儀出席者に、複数の嘔吐・下痢患者が発生」との通報

保健所の対応：同日所内会議を経て、健康づくり

支援課と合同で積極的疫学調査開始。

①発症者調査結果

発症日時：平成19年3月17日
発症者/喫食数：患者総数49人
通夜の食事 28/34人（発症率82.4%）
葬儀昼食 37/56人（発症率66.1%）
精進落とし 44/65人（発症率67.7%）
発症状況：図2のように一峰性の発生。集団発生の3日前に発症者が確認された。

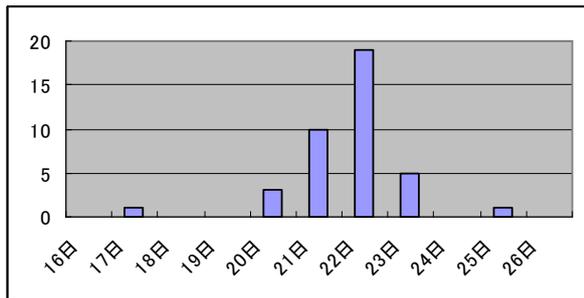


図2. 事例2における時系列別患者発生状況

②食事提供施設調査

通夜の食事（仕出し業者）
営業許可業種：飲食店営業
調理施設状況：衛生管理状況は問題なし
同日の他の仕出し（16団体28品目）で患者発生なし

葬儀昼食

斎場での弁当昼食
営業許可業種：飲食店営業
調理施設状況：衛生管理状況は問題なし

精進落とし

斎場での弁当昼食
営業許可業種：飲食店営業
調理施設状況：衛生管理状況は問題なし
三営業施設の従事者の健康状態

調理従事者に体調不良者なし

特記事項：葬儀出席者の1人が葬儀3日前から下痢、嘔吐。喪主宅で患者と接触。また葬儀当日も斎場トイレ等で下痢嘔吐あり
トイレの処理をした斎場職員が後日発症

③微生物学的検査

食中毒起因菌：患者便5検体いずれも不検出
ノロウイルス：患者便4検体全てからノロウイルス検出

以上の結果から、食中毒の可能性が低く、ノロウイルス感染症の可能性が高いと判断した。

C. 考察

ノロウイルス下痢症は、二枚貝を中心とした食中毒の原因微生物として食中毒予防対策がとられてきた。しかし、最近感染経路が飲食物だけでは説明しきれないノロウイルス下痢症が多発している。今回経験した二事例は、いずれも食中毒としては説明しきれない事例であった。

事例の説明では述べなかったが、今回積極的疫学調査において、従来の食中毒調査の対象者（調理関係者）以外の職員からの情報が、食中毒以外の感染症を疑わせる端緒となった。

即ち、事例1においては、今回の対象となったグループを担当していなかった仲居さんからの、宿泊者の体調に関する情報が、ノロウイルス感染症を疑わせる根拠となっている。

また、事例2においては、斎場の事務職員からの、斎場のトイレの汚れ（吐物）に関する情報が、発端患者の可能性が高い人物の存在を発見することにつながり、ノロウイルス感染症を疑わせる根拠となっている。

このように、ノロウイルスによる下痢症を疑わせる事例においては、従来の食中毒調査の枠を越え、適切かつ幅の広い積極的疫学調査の重要性を再確認する必要があると考えた。

健康危機発生時に、保健所において適切な行動をとることが基本である。このためには、日頃からいくつかの準備をしておく必要がある。その一つは、担当者の研修である。積極的疫学調査においては、調査目的の共有、適切な調査方法設定、及び集めた資料に基づいた適切な疫学判断も欠かせない。これらを行うためには、日常業務を疎かにしないことや、日頃からシミュレーション訓練を行うことが必要と考えている。

また、早期に感染経路を明らかにできる適切な積極的疫学調査は、患者の拡大を予防することになるだけでなく、営業者の利益にもつながることになる。疫学調査においては正確な情報の収集が欠かせない。日頃から関連の研修会等で、積極的疫学調査の目的を充分説明し、協力が得られるように努力をしておくことも必要であると考えた。