

身延保健所

菌型	薬剤名	薬剤濃度									計	
		50	25	1.25	6.25	3.125	1.56	0.78	0.39	0.195		
B群	2 a	SM						2	3			5
		CM				1	3	1				5
		TC						2	3			5
	2 b	SM							1			1
		CM					1					1
		TC					1					1
D群	I相	SM					5	1			6	
		CM		1			3		1	1	6	
		TC					4	1	1		6	

吉田保健所

菌型	薬剤名	薬剤濃度									計	
		50	25	1.25	6.25	3.125	1.56	0.78	0.39	0.195		
A群	III型	SM							1			1
		CM					1					1
		TC						1				1
	VI型	SM				1						1
		CM			1							1
		TC		1								1
B群	3 a	SM		2				3	1	1		7
		CM				1		2	1	3		7
		TC					1	5		1		7

結 語

以上県下各検査施設、並に当科において分離同定した、124株各型赤痢菌株について、抗生剤SM, CM, TG三剤に対し、Sensitivity kitの稀釈法による、耐性検査成績である。仮りに、薬剤濃度50 $\gamma$ を高濃度、25 $\gamma$ を中濃度、25 $\gamma$ 以下を低濃度耐性菌とするならば、SMに対し高濃度耐性を示したものの、甲府保健所管内B群2b, 13株であった。

この菌株は、英和高校関西方面修学旅行より帰校後、集団発生した原因菌であった。その外当所で分離した、D群I相株は、三剤に対し、何れも多剤性高濃度耐性菌であった。

中等度耐性菌は、SMに対しA群VI, 1株であり、他は総て低濃度耐性菌であった。

#### 4. Bacillus Subtilisによると思われる食中毒例について

Bacillus Subtilisは広く自然界に分布する好気性有芽胞菌群中の非病原性細菌であり、本菌が食中毒の原因菌

であったとの報告は、極めて少数例に過ぎない。当科は小規模であるが、食中毒の一事件について、原因菌の検

索を原因食品及び患者便について行つた結果、分離菌の生物学的諸性状動物実験、菌量等より、本菌と推定したので報告する。

- 1. 発生年月日 昭和37年2月2日
- 1. 発生場所 甲府市上石田町32
- 1. 患者数 4名(摂食者7名中)
- 1. 死亡者数 なし
- 1. 推定原因食品五目めし

1. 事件の概要

2月2日7時30分、甲府市錦町小宮山病院入院付添人及家族が前夜調製ジャー中に保存しておいた、自家調製の五目めしの残部を摂食したところ、同日10時頃4名が嘔吐、下痢、腹痛の食中毒症状を起し発病したものである。

1. 患者の状況

患者は男3名、女1名で、年齢は30才代1名、20才代3名、潜伏時間は、4名共2時間30分で、症状は、全員10回軽度の嘔吐、4回の水様性下痢、軽度の発熱、悪寒、頭痛、あい気、脱力感、1名を除き腹痛があつた。

1. 原因食品の摂取状況及び調理方法

摂取者の共通食品は、自家調整の五目めし以外はないので、五目めしと推定された、五目めしの摂食は、1日22時と、翌2日7時30分の2回にわたつているが、前夜摂食した4名中2名、朝食のみ摂食したもの3名中2名が発病、患者計4名で晩のみ摂食したものよりは、患者は発生しないので、時間経過前晩食の五目めしは菌の増殖なく、1晩約9時間ジャー中に保存し、本菌が、増殖され之を喫食中毒を惹起したものと、推定せられる。

1. 原因菌検索成績

1. 可検物

- No.1 五目めしジャー入
- No.2 ”
- No.3 五目めしの素カン詰製造元愛知県牟田市中村町中埜酢店
- No.4 ”
- No.5 患者便(末木清次)

1. 検査方法

嫌気性細菌の検索肝ロイオンを使用し嫌気性培養を行つた、SalmonellaはKauffmann増菌培地に葡萄球菌の検索はテルライトグリシン培地に、検体五目めし中の細菌数の算定には標準寒天培地による振盪培養を行い夫々の検体を処理した。

1. 検査成績

検体中嫌気性細菌、Salmonella, Staphylococcus,等は総て陰性に終つた、検体No.7, No.2, 五目めしを標準寒天平板に振盪培養を行つたものよりは、円型、粗造

乳白色の菌がほとんど純培養の状態において発生しその数検体1g中3,000万以上を算した、菌の諸性状は次の通りであつた。

グラム陽性両端純円稍大きい桿菌で、周囲多毛性運動を有し、菌体の略々中央に楕円形の芽胞を有する、患者便を塗抹した寒天平板上にも同様菌の発育を見た。

生物学的性状

通常培地に良好の発育を示し、寒天平板上の集落はR型が多く、表面粗造光沢なく乳白色の集落を形成するブイオン培地に速かな増殖を示し、培地中に菌膜と管底に沈渣を作り、培養液は透明となる。シモンズチトラート培地に、発育し硝酸塩を還元し、ゼラチンを液化し、ラクトース分解陰性であつた。

1. 動物実験成績

マウス腹腔内接種試験成績

菌株No. \ 菌量	0.1mg	0.2mg	0.3mg	0.4mg	0.5mg
No. 1	2/5	3/5	5/5	5/5	5/5
No. 2	1/5	2/5	5/5	5/5	5/5
No. 3	0/5	1/5	2/5	3/5	3/5
No. 4	2/5	2/5	3/5	3/5	4/5
No. 5	1/5	4/5	4/5	5/5	5/5
No. 6	2/5	3/5	4/5	4/5	4/5

表中菌株No. No.1 No.2 No.3 No.4 は検体五目めし(ジャー中)より多数分離した菌株より抽出したものとNo.5 No.6 の菌株は患者便より分離したものと。

猶お表中数字分母は、動物使用頭数分子は、斃死頭数で、接種後24時間観察した成績である。

結 語

本事件の原因食である五目めしは、Bacillus Subtilisにより極めて濃厚に汚染せられていた事は明白である。汚染機序については、容器ジャー、五目めしの素(ミツカンすしのたね缶詰)又は調理の際他より混入したものか、何れかを考えられるが、ミツ缶については既に使用した残部未だ開缶しない同一系統のものについての菌の検索は、何れも陰性に終つた。思うに容器ジャー又は調理の際他より混入した本菌は、約9時間ジャー中適湿適温の好条件に恵まれ、が然増殖を見たものと、考えられる。本菌の病原性については、好気性有芽胞菌主として

*Bacillus Cereus*と共棲し、食品腐敗に関与する細菌群である之等の細菌が食品中蛋白腐敗の進展に際し、いわゆる諸種のアミン形成による、食中毒の原因となることは、既に多く記述されておるところであるが、本食中毒例のように植物性食品の腐敗の初期段階に増殖した菌が

原因たり得るやは軽々しく決定し得ないが、然し原因食及び食中毒患者より圧倒的に多く、本菌の発生を示し、他の食中毒原因細菌等総て認め得なかつたことより一応本食中毒の原因菌と推定した。