

3 平成26年度の県内の健康危機管理状況と衛生研究所の動き

衛生研究所は、健康危機管理に対する埼玉県の科学的・技術的中核機関として重要な役割を担っている。

平成26年度の健康被害事例等に関連した特徴的な出来事や衛生研究所の果たした主な役割等としては、以下のようなものがあった。

○ 県内での食中毒発生状況（さいたま市、川越市を除く）

平成 26 年度において食中毒は、25 件発生した。

病因物質は微生物によるものが 22 事例、植物性自然毒によるものが 1 事例、寄生虫によるものが 2 事例であった。

微生物事例の内訳は、ノロウイルスによるものが 14 事例、カンピロバクターによるものが 6 事例、腸管出血性大腸菌 O157 によるものが 2 事例であった。

カンピロバクターによる 6 事例では、患者らは飲食店で焼肉や生の鶏肉を喫食していた。カンピロバクターは生の鶏肉やレバーを汚染していることが多く、食中毒防止のためには、食肉や鶏肉の調理は十分な加熱が重要である。

腸管出血性大腸菌 O157 による 1 事例は、飲食店で喫食した「馬刺し」が原因で 2 名が下痢等の症状を呈した。当該食品は、福島県で加工されたもので、患者の発生を受け 20 都道府県に出荷された製品が自主回収された。

他の O157 事例は保育園の給食を原因とし、園児ら 51 名が発症した。保存されていた食品を検査したが、同菌は検出されず原因食品の特定には至らなかった。

ノロウイルスによる事例は、冬季から初春にかけて飲食店や保育園等の給食で発生し、食事を提供した施設従事者からも同ウイルスが検出された。ウイルス性食中毒の発生防止には、食品取扱従事者らの衛生教育が重要な対策である。

寄生虫による事例は、ヒラメに寄生したクドア・セプトンククタータやアジに寄生したアニサキスが原因であった。いずれも魚介類を冷凍や加熱処理することにより発生を防止できる。

クドア・セプトンククタータの検査には、昨年度に導入された最新機器を使用して、残品ヒラメや患者便からその遺伝子を検出することができた。

植物性自然毒による事例は、9 月に患者が自ら採取した野生のキノコによるものであった。

○ デング熱の国内感染症例への対応

平成 26 年 8 月に、海外渡航歴のないデング熱症例の国内発生が約 70 年(1945 年に確認)ぶりに確認され、積極的疫学調査の結果、160 例の国内感染症例が確認された。

県では、患者確認早期から厚生労働省等関係機関との

連携を図り、医療機関に対し、デング熱が疑われる症例について検査の実施を検討するよう注意喚起をした。

衛生研究所では、最初に報告された患者の同行者について、診断のための検査を実施した。従前から実施していたデング熱ウイルス核酸増幅法による検査のほか、詳細を調査するため、国立感染症研究所と協力し、患者発生早期に免疫学的方法による迅速診断キットを導入し、遺伝子検査と併せて、検査体制の充実を図った。その結果、8 例の陽性例を報告し、検査結果に基づき診断された患者情報について、デング熱のホームページを立ち上げ県民を対象に情報提供を行った。

○ 西アフリカにおけるエボラ出血熱患者発生への対応

世界保健機構(WHO)は 8 月 8 日、西アフリカにおけるエボラ出血熱患者発生について緊急事態の宣言を行った。

厚生労働省は 8 月に、3 月以降西アフリカのギニア、リベリア及びシエラレオネの 3 国を中心にエボラ出血熱の流行が続いており、8 月 4 日までに 1,711 名の患者(内死亡 932 名)発生がある旨の情報提供と同時に、エボラ出血熱疑い患者が発生した場合の標準的対応フローを提示した。

県では、県内の疑似症患者発生に備え、感染症患者隔離病床を持つ第一種感染症指定医療機関、疾病対策課、保健所、県警察等関係機関が参加した患者搬送訓練を行った。

衛生研究所では、患者搬送訓練に 6 名が参加し、患者から採取された検体を国立感染症研究所に搬送する、確定診断のための検体搬送訓練を県警察の協力のもと実施した。訓練の結果を受け、所内では迅速な対応を実施するための検体搬送体制の整備を行った。

○ 腸管出血性大腸菌感染症への対応

平成 26 年県内に届出られた腸管出血性大腸菌感染症の報告数は 265 件と昨年の 191 件を大きく上回った。

平成 26 年 4 月、福島県内で製造された生食用馬肉(馬刺し)を原因とする血清型 O157 による広域食中毒が発生し、県内でも同 4 月には他県で加工された生食用馬肉(馬刺し)を推定原因とする患者 3 例を把握し、遺伝子検査の結果から広域食中毒の関連患者であることを確認した。

また、7 月には静岡市内で開催された花火大会で販売された冷やしきゅうりを原因とする患者数 500 人を超える大規模食中毒が発生し、情報収集を積極的に行い、疫学的、細菌学的に県内で発生した患者等との関連性を検討した。

また県内でも保育園児を中心とした食中毒事例の発生が確認された。

衛生研究所では、患者から分離された菌株を積極的に収集し、菌の遺伝子解析等の方法により、分離株間の関連性を評価した。また、保健所が実施した喫食歴等の調査結果を積極的に収集し、分離株の遺伝子検査結果と併せて患者間の関連性を解析した。これらの結果情報について、県内保健所等関係機関へ11回報告した。

○ 感染症研修の見直し

感染症に関する研修会は、県内福祉関係機関と共催で3回の研修を行ったほか、保健所等職員を対象とした情報センター研修会のあり方を見直し、個別のテーマについての研修(個別研修)を取り入れ、以下のとおり研修会を開催した。

- 1) 第1回 0157等感染症(食中毒を含む)
発生時の対応に関する研修(26.05.29)
- 2) 第2回 0157等感染症(食中毒を含む)
発生時の対応に関する研修(26.06.12)
- 3) 注意すべき輸入感染症(26.08.01)
- 4) 第1回感染症専門研修(共催)(26.09.05)
- 5) 第2回感染症専門研修(共催)(26.09.11)
- 6) 第3回感染症専門研修(共催)(26.09.19)
- 7) 感染症情報センター個別研修
(発生動向調査システムの入力・訂正)(26.10.29)
- 8) 感染症情報センター個別研修
(疫学調査)(26.11.10)
- 9) 感染症情報センター個別研修
(PPEの使い方)(26.11.19)
- 10) 感染症情報センター個別研修
(PPEの使い方)(26.11.20)
- 11) 感染症情報センター個別研修
(検体採取と検査結果解釈)(26.11.27)
- 12) 感染症情報センター個別研修
(疫学調査のまとめ方)(26.12.05)
- 13) 感染症情報センター個別研修
(統計手法の使い方)(26.12.11)
- 14) 第1回 0157等感染症発生原因調査事業報告会
(27.02.26)
- 15) 第2回 0157等感染症発生原因調査事業報告会
(27.03.05)

○ さいたま市、川越市との連携

基幹感染症情報センターとして、さいたま市、川越市との連携協議の担当者会議を行った。(26.12.18)

○ 市町村定期予防接種状況調査

県内で実施された定期予防接種の接種状況を把握するために、県内市町村で実施された接種状況を調査した。調査結果は、市町村及び保健所等関係機関へ報告した。

○ 危険ドラッグ及び健康食品の検査

脱法ハーブなどと呼ばれている危険ドラッグの使用による事件・事故が多発し大きな社会問題になっている。

また「いわゆる健康食品」に含まれる医薬品成分の摂取による健康被害が懸念されている。

県では健康被害の未然防止の観点から、危険ドラッグ及び「いわゆる健康食品」中の指定薬物及び医薬品成分等の買上品若しくは任意提出品の検査を実施した。

危険ドラッグの検査では35検体中2検体から薬事法に基づく指定薬物が計2成分検出された。これらの結果は、多発する指定薬物中毒の防止に役立てられた。(警察への情報提供等の措置は、県薬務課が行っている。)

「いわゆる健康食品」の検査では強壮・痩身を目的とした80検体中2検体から医薬品成分が検出された。

○ 原発事故に伴う放射能検査

平成23年3月11日に発生した東日本大震災により、福島第一原子力発電所で事故が発生し、多量の放射性物質が環境中に放出され、現在も県内の環境試料や一部の農作物等から放射性セシウムが検出されている。

衛生研究所では、環境部と連携し、空間放射線量率調査及び環境試料の放射能検査などを実施した。

また、県内産農産物、加工食品等県内流通食品の放射能検査を計画的に実施した。

○ 加工食品中の食品添加物検査

国内で使用が認められている食品添加物、認められていない指定外添加物について、輸入・国産のさまざまな加工食品について検査を行った。

○ 農産物中の残留農薬検査

生鮮野菜・果実について、150項目の農薬を高感度な分析機器を用いて測定した。平成26年度から全国でも初の県内産農産物の残留農薬スクリーニング検査を実施し、安全性確保を強化した。

○ 遺伝子組換え食品及びアレルギー物質含有食品検査

遺伝子組換え食品及びアレルギー物質含有食品については、特に県民の関心が高く、継続的な検査を実施した。

○ 混入異物・異味・異臭の検査

県民から保健所等へ相談のあった混入異物、異味、異臭について、原因究明のために検査を行った。蛍光X線分析装置等により11件、46検体の検査を実施した。

○ 食品の微生物検査

県内で販売されている国内産食品及び輸入食品607検体について、細菌数や大腸菌群等の微生物検査を実施した。弁当そう菜8検体、生食用カキ3検体、洋生菓子2検体、浅漬け1検体が規格基準等に適合しなかった。