

## 【感染症】まとめ

座長：荒井祥二朗（三重県科学技術振興センター保健環境研究部）

### ・E-1 「調理従事者におけるノロウイルス保有率に関する調査（平成18年度冬季事例）」

大流行がみられた平成18年度冬季における調理従事者のノロウイルス保有状況について報告があった。ウイルス保有率は食中毒細菌に比べて有意に高く、月別では12月が2月より高い傾向であった。また、胃腸症状を呈した調理従事者のウイルス保有率は38.5%で、陰性化確認までの平均所要日数は14.2日であった。ウイルス保有率の高さと食中毒流行の間の因果関係は明確でないが、調理従事者のウイルス保有状況を把握することは、食中毒発生予防の一助になると考えられた。

### ・E-2 「非運動性サルモネラ菌分離と PCR-RFLP による検討」

平成18年にきわめて希な非運動性のサルモネラ O4 群の菌株2株を初めて分離した。運動性がないため H 血清型別不能であり、PCR-RFLP により血清型の推定を行った。1株は H 抗原 I 相と II 相の遺伝子の増幅産物を用いた制限酵素パターンが対象の O4 群の1株と一致したために、血清型別が推定できた。他の1株は対象とした株の血清型別と一致するパターンが得られず血清型別は推定できなかったが、PCR-RFLP 法は血清型別不能な菌株の同定に有用であると考えられた。

### ・E-3 「魚介類養殖におけるコレラ菌等の輸入感染症予防対策として海水及び淡水殺菌法の検討」

輸入魚介類を原因とする感染症および残留農薬対策を目的として、海水および淡水中の病原菌の殺菌法を検討した。オゾン約1 mg/L 濃度で *Vibrio* 属菌のほとんどを殺菌可能であり、微弱電圧法は大腸菌および *Vibrio* 属菌に対して殺菌効果が確認された。海水、淡水の別なく、オゾンおよび微弱電圧法は水中の菌に対して殺菌能を示すことから、次亜塩素酸ナトリウム等に代わる養殖水の殺菌法として有用性が考えられた。

### ・E-4 「混合プライマーを用いた病原大腸菌の検出法の検討」

大腸菌の病原型は病原因子保有状況によって分類されるが、病原因子を別々に検索すると多大な労力と時間を必要とするため、いくつかの病原因子を迅速かつ簡便に検索する方法を検討した報告があった。テンプレートはアルカリ処理群では加熱処理群より10～100倍検出感度が良好であった。今回検討した PCR 条件（熱変性94℃1分、アニーリング55℃1分、伸長反応72℃1分で35サイクル）では、混合プライマーを用いれば、数回の PCR 法で多くの病原因子を同時に検索することが可能となり防疫対策上で有益である。混合プライマーを病原因子検索のスクリーニングとして用いるには、個別プライマーと感度等の比較検討が重要と考えられた。