

## 審査の結果の要旨

氏名 森 直代

本研究はわが国の細菌性食中毒の大半を占める腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌およびサルモネラ菌 (*S. Enteritidis* を含む全サルモネラ) による食中毒の発生に及ぼす気象条件の影響を調べたものであり、以下の結果を得ている。

### 1. 腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌および全サルモネラ食中毒に及ぼす気温・蒸気圧の影響

1987～91年の東京都の7気象要素は因子分析により、気温・蒸気圧因子（最高、最低および平均気温と蒸気圧と正に関連）および湿度・日射量因子（最小および平均湿度と正に、また日射量と負に関連）の2因子に要約された。

腸炎ビブリオ食中毒では、発生当日、1日前および3日前の最低気温（気温・蒸気圧因子）がこの食中毒発生と有意な正の関係があった。黄色ブドウ球菌食中毒では、同様に発生3日前の蒸気圧（気温・蒸気圧因子）が食中毒発生と有意な正の関係があった。さらに、サルモネラ食中毒 (*S. Enteritidis* 以外も含む全サルモネラ) では、発生当日および1日前の平均気温（気温・蒸気圧因子）が食中毒発生と有意な正の関係があった。

### 2. 原因食品別のサルモネラ・エンテリティディス (*S. Enteritidis*) 食中毒に及ぼす気温の影響

上記の解析で、気温と湿度は違った因子に分類されたのでここでは5気象要素の因子分析は行なわなかった。卵が原因の *S. Enteritidis* 食中毒の発生に対して、その発生当日および1日前では最低気温が、またその2日前および3日前では平均気温が有意な正の関係があった。また、卵以外が原因の場合は、その発生当日～3日前にわたって最低気温が有意な正の関係があった。原因食品が不明の場合は、発生当日および1日前では平均気温が、2日前では最低気温と平均湿度が、また3日前では最低気温が食中毒発生と有意な正の関係があった。

以上より、高気温条件がわが国の腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌およびサルモネラ菌（*S. Enteritidis* 以外も含む全サルモネラ）食中毒の発生を増加させることを明らかにした。本研究はこれまで明らかでなかった腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌およびサルモネラ菌（*S. Enteritidis* 以外も含む全サルモネラ）による食中毒の発生要因の理解に重要な貢献をなすと考えられ、学位（医学）の授与に値するものである。