

103-18

問題文

冬季に患者発生数がピークになる食中毒の病因物質はどれか。1つ選べ。

1. カンピロバクター・ジェジュニ
2. ツキヨタケ
3. 腸炎ビブリオ
4. ノロウイルス
5. サルモネラ属菌

解答

4

解説

選択肢 1 ですが

カンピロバクターはグラム陰性桿菌です。らせん菌とよばれ、顕微鏡で見るとくねっとしています。原因は主にお肉です。特徴は少量の菌数で感染がおきることです。件数は多いですが特に冬季にピークがあるというわけではありません。よって、選択肢 1 は誤りです。

選択肢 2 ですが

ツキヨタケは、イルジンSを主要な毒成分として有するキノコです。シイタケと本当に似ていて間違って食べると、食中毒になります。冬季にピークがあるわけではありません。よって、選択肢 2 は誤りです。

選択肢 3 ですが

腸炎ビブリオは、好塩性（塩が入っている方が好きな菌。）のグラム陰性桿菌です。主に海水中に生息する細菌です。激しい腹痛を伴う下痢を発症します。嘔吐、発熱を伴うこともあります。冬季にピークがあるわけではありません。よって、選択肢 3 は誤りです。

選択肢 4 は、正しい記述です。

ノロウイルスは、ウイルスの一種です。RNAウイルスです。冬場、カキなどを由来として食中毒が発生します。食中毒の大きな原因を占めているウイルスです。

選択肢 5 ですが

サルモネラ属菌はグラム陰性桿菌の一種です。サルモネラ菌による食中毒の原因の多くは鶏卵由来です。冬季にピークがあるわけではありません。よって、選択肢 5 は誤りです。

以上より、正解は 4 です。

参考