

事 件 番 号	No. 38																																																																																																																																																					
発 生 期 間	6月14日15時30分から16日8時まで	原因施設	その他																																																																																																																																																			
患者数／喫食者数	10／31 (人)	発 症 率	32.3%																																																																																																																																																			
原 因 食 品	調理実習の食事																																																																																																																																																					
病 因 物 質	カンピロバクター・ジェジュニ																																																																																																																																																					
<p><検査結果></p> <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td></td> <td style="text-align:center;">【食中毒起因菌】</td> <td style="text-align:center;">【ノロウイルス】</td> </tr> <tr> <td>食品（参考）</td> <td>1/1 Camp jejuni Lio10 (6月12日にさばいた鶏) Sal Sta</td> <td>0/1</td> </tr> <tr> <td>患者ふん便</td> <td>6/10 Camp jejuni Lio10 1/10 Sta</td> <td>0/10</td> </tr> <tr> <td>非発症者ふん便</td> <td>0/1</td> <td>0/1</td> </tr> <tr> <td>拭き取り</td> <td>1/10 Sta (1階トイレ手洗い受け)</td> <td>0/10</td> </tr> </table>					【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】	食品（参考）	1/1 Camp jejuni Lio10 (6月12日にさばいた鶏) Sal Sta	0/1	患者ふん便	6/10 Camp jejuni Lio10 1/10 Sta	0/10	非発症者ふん便	0/1	0/1	拭き取り	1/10 Sta (1階トイレ手洗い受け)	0/10																																																																																																																																				
	【食中毒起因菌】	【ノロウイルス】																																																																																																																																																				
食品（参考）	1/1 Camp jejuni Lio10 (6月12日にさばいた鶏) Sal Sta	0/1																																																																																																																																																				
患者ふん便	6/10 Camp jejuni Lio10 1/10 Sta	0/10																																																																																																																																																				
非発症者ふん便	0/1	0/1																																																																																																																																																				
拭き取り	1/10 Sta (1階トイレ手洗い受け)	0/10																																																																																																																																																				
<p><症 状></p> <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td>おう吐</td> <td>有1名</td> <td>無9名</td> <td>不明0名</td> <td>10.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>下 痢</td> <td>有10名</td> <td>無0名</td> <td>不明0名</td> <td>100.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td colspan="2">1～3</td> <td colspan="2">4～6</td> <td colspan="2">7～9</td> <td colspan="2">10以上</td> <td colspan="2">不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td colspan="2">1</td> <td colspan="2">2</td> <td colspan="2">1</td> <td colspan="2">5</td> <td colspan="2">1</td> </tr> <tr> <td>便の性状</td> <td colspan="2">水様8名</td> <td colspan="2">粘液1名</td> <td colspan="6">水様及び粘液1名</td> </tr> <tr> <td>発 熱</td> <td>有9名</td> <td>無1名</td> <td>不明0名</td> <td>90.0%</td> </tr> <tr> <td>体温</td> <td>37.0℃</td> <td>37.0℃</td> <td>37.5℃</td> <td>38.0℃</td> <td>38.5℃</td> <td>39.0℃</td> <td colspan="4">不明</td> </tr> <tr> <td></td> <td>未満</td> <td>～37.4℃</td> <td>～37.9℃</td> <td>～38.4℃</td> <td>～38.9℃</td> <td colspan="5">以上</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>3</td> <td colspan="4">0</td> </tr> <tr> <td colspan="12"> <p>その他</p> <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>9名 (90.0%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>6名 (60.0%)</td> <td>頭 痛</td> <td>8名 (80.0%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>1名 (10.0%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>3名 (30.0%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>7名 (70.0%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>6名 (60.0%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>5名 (50.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>3名 (30.0%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>し び れ</td> <td>2名 (20.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉の痛み</td> <td>1名 (10.0%)</td> <td>上気道炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>				おう吐	有1名	無9名	不明0名	10.0%	一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	下 痢	有10名	無0名	不明0名	100.0%	一日の回数	1～3		4～6		7～9		10以上		不明		患者数	1		2		1		5		1		便の性状	水様8名		粘液1名		水様及び粘液1名						発 熱	有9名	無1名	不明0名	90.0%	体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明					未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上					患者数	0	1	1	1	3	3	0				<p>その他</p> <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>9名 (90.0%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>6名 (60.0%)</td> <td>頭 痛</td> <td>8名 (80.0%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>1名 (10.0%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>3名 (30.0%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>7名 (70.0%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>6名 (60.0%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>5名 (50.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>3名 (30.0%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>し び れ</td> <td>2名 (20.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉の痛み</td> <td>1名 (10.0%)</td> <td>上気道炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table>												腹 痛	9名 (90.0%)	吐 き 気	6名 (60.0%)	頭 痛	8名 (80.0%)	ふ る え	1名 (10.0%)	し ぶ り 腹	3名 (30.0%)	倦 怠 感	7名 (70.0%)	脱 力 感	6名 (60.0%)	寝 込 ん だ	5名 (50.0%)	寒 気	3名 (30.0%)	げ っ ぷ	0名 (0.0%)	し び れ	2名 (20.0%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	0名 (0.0%)	喉の痛み	1名 (10.0%)	上気道炎	0名 (0.0%)
おう吐	有1名	無9名	不明0名	10.0%																																																																																																																																																		
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																											
患者数	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																											
下 痢	有10名	無0名	不明0名	100.0%																																																																																																																																																		
一日の回数	1～3		4～6		7～9		10以上		不明																																																																																																																																													
患者数	1		2		1		5		1																																																																																																																																													
便の性状	水様8名		粘液1名		水様及び粘液1名																																																																																																																																																	
発 熱	有9名	無1名	不明0名	90.0%																																																																																																																																																		
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明																																																																																																																																															
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上																																																																																																																																																
患者数	0	1	1	1	3	3	0																																																																																																																																															
<p>その他</p> <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td>腹 痛</td> <td>9名 (90.0%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>6名 (60.0%)</td> <td>頭 痛</td> <td>8名 (80.0%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>1名 (10.0%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>3名 (30.0%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>7名 (70.0%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>6名 (60.0%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>5名 (50.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>3名 (30.0%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>し び れ</td> <td>2名 (20.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉の痛み</td> <td>1名 (10.0%)</td> <td>上気道炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </table>												腹 痛	9名 (90.0%)	吐 き 気	6名 (60.0%)	頭 痛	8名 (80.0%)	ふ る え	1名 (10.0%)	し ぶ り 腹	3名 (30.0%)	倦 怠 感	7名 (70.0%)	脱 力 感	6名 (60.0%)	寝 込 ん だ	5名 (50.0%)	寒 気	3名 (30.0%)	げ っ ぷ	0名 (0.0%)	し び れ	2名 (20.0%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	0名 (0.0%)	喉の痛み	1名 (10.0%)	上気道炎	0名 (0.0%)																																																																																																													
腹 痛	9名 (90.0%)	吐 き 気	6名 (60.0%)	頭 痛	8名 (80.0%)																																																																																																																																																	
ふ る え	1名 (10.0%)	し ぶ り 腹	3名 (30.0%)	倦 怠 感	7名 (70.0%)																																																																																																																																																	
脱 力 感	6名 (60.0%)	寝 込 ん だ	5名 (50.0%)	寒 気	3名 (30.0%)																																																																																																																																																	
げ っ ぷ	0名 (0.0%)	し び れ	2名 (20.0%)	発 疹	0名 (0.0%)																																																																																																																																																	
目の異常	0名 (0.0%)	喉の痛み	1名 (10.0%)	上気道炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																	

1 事件の概要

6月18日18時55分、町田市保健所担当保健師から同市保健所生活衛生課食品衛生係に、「麻しん患者発生に伴い、同患者が通学する専門学校の有症状（発熱のみ）者の有無について保健対策課が経過観察していたところ、1クラスの学生34名中、17日に発熱のため欠席や早退をした9名が、発熱だけでなく、下痢症状を呈している。」旨、相談があった。

調査の結果、患者10名の共通食は、5日の調理実習における「舌平目」、9日及び12日の調理実習における「テリーヌ」及び「鶏料理」、14日の調理実習における「焼き込み調理パン」のみであった。また、患者は、14日15時30分から16日8時00分にかけて発症しており、症状は下痢、発熱、腹痛、頭痛が多く、カンピロバクターによる症状と一致していた。

検査の結果、患者ふん便6検体、6月12日にさばいた鶏（参考品）1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

これらのことから、町田市保健所は6月12日に喫食した「調理実習の食事」を原因とする食中毒と断定した。

2 発生原因等

(1) 原因食品の特定

調査の結果、消化器症状を呈している者は、当該専門学校の学生1クラスに偏在していた。当該専門学校には、日本料理実習室、西洋料理実習室、中国料理実習室、製菓実習室、多目的実習室等複数の実習室があり、クラス毎に調理実習を行い、調理実習終了後に調理実習で調理された食事を学生が喫食していた。

調査の結果、患者10名の共通食は、6月5日の調理実習における「舌平目」、6月9日及び6月12日の調理実習における「テリーヌ」及び「鶏料理」、6月14日の調理実習における「炊き込み調理パン」のみであった。

6月5日の「舌平目」及び6月9日の「テリーヌ（仕込み）」の際に使用した西洋料理実習室、6月12日の「テリーヌ（仕上げ）」、「鶏料理」及び6月14日の「焼きこみ調理パン」の際に使用した多目的実習室とも、6月5日から6月14日にかけて当該クラス以外にも調理実習で使用していたが、患者は当該クラスの学生のみであった。

6月12日に患者が喫食している「テリーヌ」は、6月9日に西洋料理実習室で仕込みを行い、6月12日に多目的実習室で仕上げを行っていた。6月12日は、「テリーヌ（仕上げ）」が終了後、同実習室で学生1名につき1羽の丸鶏（中抜きと体）をさばいた後、1班3～4名の10班に分かれて、さばいた鶏の一部（残りは教員が回収し、冷蔵保存）を使用して班毎にトマト煮、チキンソテー等の「鶏料理」を完成させていた。「鶏料理」完成後、12時から調理実習で調理された「テリーヌ」及び「鶏料理」を喫食していた。

患者は、6月14日15時30分から6月16日8時にかけて発症しており、カンピロバクターによる症状と一致していた。また、患者ふん便10検体中6検体及び冷蔵保存してあった6月12日にさばいた鶏（参考品）1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。以上の結果に、潜伏期間を考慮して、6月12日に喫食した調理実習の食事が原因であると判断した。なお、喫食状況調査に基づき原因食品の特定を統計的に試みたが、有意差のある食品は認められず、原因食品の特定には至らなかった。

(2) 汚染経路の追求

6月12日の調理実習では、テリーヌ仕上げ終了後、同一の実習室を使用して、学生1名につき1羽の丸鶏（中抜きと体）をさばき、さばいた鶏を使用して班毎に鶏料理を完成させていた。

原因食品が特定できなかったため、汚染経路は不明であるが、実習で丸鶏をさばき、さばいた鶏を使用して鶏料理を完成させていることから、食材、手指、調理器具等からの食品への2次汚染または鶏料理の加熱不足の可能性が示唆された。

事 件 番 号	No. 45											
発 生 期 間	7月9日8時から11日7時まで					原因施設	集団給食（届出）					
患者数／喫食者数	40／174 （人）					発 症 率	23.0%					
原 因 食 品	給食											
病 因 物 質	不明											
<検査結果>												
	【食中毒起因菌】					【ノロウイルス・サポウイルス】						
食品（検査）	0/12(-)											
拭き取り	0/12(-)					0/3(-)						
患者ふん便	14/39 astA遺伝子保有大腸菌					0/40(-)						
従事者ふん便	0/11(-)					0/11(-)						
<症 状>												
おう吐	有6名	無34名	不明0名			15.0%						
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	
患者数	2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	1	
下 痢	有39名	無1名	不明0名			97.5%						
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	
患者数	2	9	8	3	3	4	2	3	1	3	1	
便の性状	水様29名		粘液7名		不明3名							
発 熱	有12名	無28名	不明0名			30.0%						
体温	37.0℃		37.0℃		37.5℃		38.0℃		38.5℃		39.0℃	不明
	未満		～37.4℃		～37.9℃		～38.4℃		～38.9℃		以上	
患者数	0		1		7		2		2		0	
その他												
腹 痛	37名 (92.5%)		吐 き 気		19名 (47.5%)		頭 痛		13名 (32.5%)			
ふ る え	2名 (5.0%)		し ぶ り 腹		2名 (5.0%)		倦 怠 感		9名 (22.5%)			
脱 力 感	10名 (25.0%)		寝 込 ん だ		6名 (15.0%)		寒 気		6名 (15.0%)			
げ っ ぶ	3名 (7.5%)		し び れ		1名 (2.5%)		発 疹		0名 (0.0%)			
目の異常	0名 (0.0%)		喉 の 痛 み		3名 (7.5%)		上 気 道 炎		0名 (0.0%)			

1 事件の概要

7月11日13時05分、少年矯正施設から「少年173名（届出時の入所者数）のうち、10日に33名、11日午前中に7名が腹痛、下痢、発熱、おう吐の症状を呈している。」旨、八王子市保健所あて連絡があった。

調査の結果、9日8時から11日7時にかけて入所者40名が発症しており、患者らは当該施設で調理提供した給食を毎日3食喫食していた。検査の結果、患者ふん便39検体中14検体からastA遺伝子保有大腸菌が検出された。過去に同菌を原因とする食中毒事例があることから、同菌を原因とする食中毒が疑われたが、同菌の病原性の有無については解明されていないので、原因物質とは特定できなかった。しかし、吐物等を介した感染症のエピソードはなく、当該施設で調理提供した給食のみが患者に共通する感染源と考えられた。以上から、八王子市保健所は本件を当該施設が提供した「給食」を原因とする食中毒事件と断定した。

なお、6月20日、23日、7月6日にそれぞれ発症し、発症日から下痢症状が継続して過敏性腸症候群と施設の医師から診断を受けた者が3名おり本件の患者であることを完全に否定できないため、

患者として計上した。

2 発生原因等

(1) 原因食品及び汚染経路の追及

本件では、患者の発生に一峰性があることから、何らかの同一曝露があったことは事実だった。施設内で吐物等を介した感染症のエピソードはなく、当該施設で調理提供した給食のみが患者に共通する感染源と考えられた。しかし、原因食品及び原因となった食事を特定することはできなかった。

検査の結果、患者ふん便39検体中14検体からastA遺伝子保有大腸菌が検出された。過去に同菌を原因とする食中毒事例があることから、同菌を原因とする食中毒が疑われた。しかし、同菌の病原性の有無については解明されていない。同菌が原因とすれば、当該施設の給食は加熱調理した食品の提供を原則としていることから、調理後に調理従事者の手指を介して給食を汚染したと推定された。

(2) 汚染経路の考察

以下の理由から、本件は当該施設で調理提供した給食のみが患者に共通する感染源と考えられた。

ア 患者は当該施設で調理提供した給食しか喫食していなかった。

イ 患者の発生に一峰性があり、次のことから感染症の可能性が否定された。

(ア) 少年は独立した7つの寮で生活しているが、各寮から患者が発生したこと。

(イ) 全ての寮でおう吐等をした者がいなかったこと。

(ウ) 6日以降、当該施設において少年が一堂に会したのは、7日及び8日の朝礼だけであり、朝礼でおう吐等をした少年はいなかった。また、朝礼に参加していない少年も発症していたこと。

(エ) 2日及び8日に第1から第5寮までの少年が実習で順次プールを使用していたが、プールでおう吐等をした者はおらず、体調不良者もいなかったこと。また、両日ともにプールの残留塩素は1.0ppmであり、細菌性の感染症が発生することは考えにくいこと。更に、プールに参加していない寮からも患者が発生していること。

(オ) 7日午前及び8日午後に選択制の講座があり、各寮から参加者があった。しかし、実習室でおう吐等をした者はおらず、患者が共通して受講した講座はなかった。

(カ) 施設の医師から過敏性腸症候群（IBS）と診断された3名が、それぞれ6月20日、23日、7月6日から下痢の症状を呈していたが、IBS患者からの一斉曝露の機会はなく、同患者を介した二次感染が考えられないこと。

(3) その他

当該施設では、正規の調理担当職員は1名のみであり、非常勤の調理補助員のみならず、庶務課の職員による調理が日常化していた。加えて、施設の老朽化も深刻な状態だった。

鹿児島県内の養鶏場で生産された鶏卵により発生したサルモネラ・エンテリティディスによる一連の食中毒事例について

		事例1	事例2	事例3	
事件番号		No. 42	No. 48	No. 51	
発生期間		6月21日5時から 同日11時30分まで	7月22日20時	7月26日12時30分から 同日18時まで	
原因施設		飲食店（一般）	飲食店（一般）	飲食店（一般）	
患者数／喫食者数		4／4	1／1	3／4	
発症率		100.0%	100.0%	75.0%	
原因食品		生鶏卵	生鶏卵を含む食事	生鶏卵	
病因物質		サルモネラ・エンテリティディス（以下、「S.E」と記載）			
検査結果	拭き取り	0／11 食中毒菌（－）	0／7 食中毒菌（－）	1／11 Sta（コールド テーブル内）	
	食品 （残品）	—	—	2／4 Sta（鶏胸タタキ、 牛ホルモン（生肉））	
	食品 （参考品）	1／7 S.E（サラダ） 3／7 Sta（サラダ、鶏 ムネ肉・鶏モモ 肉、馬刺し）	—	2／29 S.E（鶏卵（殻）、 鶏卵（中身）） 1／29 Sal.Montevideo （鶏肉（唐揚げ用）） 2／29 Sta（鶏肉（唐揚げ 用）、鶏卵）	
	患者 ふん便	1／4 S.E 0／4 ウイルス（－）	—	2／3 S.E 0／3 ウイルス（－）	
	患者由来 菌株	—	1／1 S.E	1／1 S.E	
	従事者 ふん便	1／8 EHEC O111 （VT1産生性） 0／8 ウイルス（－）	—	0／7 食中毒菌及び ウイルス（－）	
	症 状	おう吐	0名	1名（100.0%）	2名（66.7%）
下痢		4名（100.0%） 〔回数〕 10回：1名 11回以上：1名 不明：2名 〔便の性状〕 水様：2名 軟便：1名 不明：1名	1名（100.0%） 〔回数〕 10回 〔便の性状〕 水様	3名（100.0%） 〔回数〕 10回：3名 〔便の性状〕 水様：3名	
発熱		4名（100.0%） 〔体温〕 38.5～38.9℃：2名 39.0～39.9℃：1名 不明：1名	1名（100.0%） 〔体温〕 39.2℃	3名（100.0%） 〔体温〕 38.5～38.9℃：1名 39.0～39.9℃：2名	
その 他の		腹痛	4名（100.0%）	1名（100.0%）	3名（100.0%）
		吐き気	1名（25.0%）	1名（100.0%）	2名（66.7%）
		頭痛	2名（50.0%）	1名（100.0%）	3名（100.0%）
		ふるえ	2名（50.0%）	0名（0.0%）	0名（0.0%）
		しぶり腹	1名（25.0%）	0名（0.0%）	2名（66.7%）
	倦怠感	4名（100.0%）	1名（100.0%）	1名（33.3%）	

症状	脱力感	4名(100.0%)	0名(0.0%)	1名(33.3%)
	寝込んだ	3名(75.0%)	0名(0.0%)	1名(33.3%)
	寒気	2名(50.0%)	1名(100.0%)	2名(66.7%)
	げっぷ	1名(25.0%)	0名(0.0%)	0名(0.0%)
	その他	なし	痙攣1名(100.0%)	関節痛1名(33.3%)

1 事件の概要

(1) 事例1【事件No. 42】

6月24日13時30分、患者から千代田区千代田保健所に「6月20日夜に会社の同僚4名で千代田区内の飲食店を利用したところ、4名全員が食中毒症状を呈した。」旨連絡があった。

調査の結果、患者らは当該飲食店を6月20日20時30分から23時30分にかけて会社の同僚4名で利用し、鶏炭火焼、ラーメンサラダ（生卵のせ）、地鶏胸焼き等を喫食し、4名全員が6月21日5時から同日11時30分にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、うち1名が入院していた。検査の結果、患者1名のふん便及び参考食品1検体（サラダ）からS.Eを検出し、双方の菌株の遺伝子型が一致した。

上記のことから、千代田保健所は当該飲食店で提供された「ラーメンサラダ」を原因とする食中毒事件と断定した。その後、鹿児島市の事件の際に採取されたS.Eと本件のS.Eの遺伝子型が一致したことから、ラーメンサラダの生鶏卵が原因であると断定した。

(2) 事例2【事件No. 48】

7月30日16時30分、北海道保健福祉部から都食品監視課を通じて多摩府中保健所に「7月下旬に都内を旅行し、武蔵野市などの飲食店を利用した道内在住者1名が食中毒様症状を呈し、受診した医療機関の検便でサルモネラ属菌が検出された。」旨の連絡があった。

患者は20日から22日にかけて友人1名と都内を旅行したが、22日20時に発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していた。23日に北海道に帰省した後も症状が治まらないため、道内の病院を受診したところ、検便検査でサルモネラ属菌が検出された。患者は都内で複数の飲食店を利用しているが、21日22時から23時にかけて武蔵野市内の飲食店で地どり肝串に生鶏卵の黄身をからめて食べていた。なお、同行した友人はこの料理を食べておらず、また発症していないことから調査協力は得られなかった。

患者が21日に利用した武蔵野市内の飲食店は、事例1に記載した食中毒の原因施設と同系列店で、患者に提供された鶏卵も同じ鹿児島県内の養鶏場から仕入れたものであった。また、患者が利用した他の施設では、この養鶏場の鶏卵は使用されていなかった。さらに、北海道庁より患者ふん便から検出されたサルモネラ属菌の菌株分与を受け、検査を行った結果、一連の事件の患者等から検出されたS.Eと遺伝子型が一致した。

これらのことから、多摩府中保健所は当該飲食店で提供された「生鶏卵を含む食事」を原因とする食中毒事件と断定した。

(3) 事例3【事件No. 51】

7月28日13時50分、患者から千代田区千代田保健所に「7月25日17時45分頃から19時45分にかけて会社の同僚4名で千代田区内の飲食店を利用したところ、3名が翌26日12時30分から18時にかけて発熱、下痢等の食中毒症状を呈した。」旨、連絡があった。

調査の結果、患者グループは当該飲食店において、上記2事例と同じ鹿児島県内の養鶏場で生産された鶏卵を含むメニュー（「手作り卵焼き」及び「ちりめんおろし」）を喫食しており、検便の結果、患者2名のふん便及び参考食品2検体（鶏卵）からS.Eが検出された。また、行政検便で細菌検査が陰性だった1名の患者は、医療機関における検便でサルモネラO9群が検出されており、菌株について健康安全研究センターで検査を行った結果、S.Eと同定された。これら患者由来のS.E株について遺伝子検査を行ったところ、一連の事件の患者等から検出されたS.Eと遺伝子型が一致した。

なお、患者らの発症前一週間の共通利用施設は当該飲食店での会食後に利用した二次会の施設及び会社の社員食堂があったが、社員食堂は毎食550食程度提供されており、患者グループ以外の利用者及び調理従事者に発症者はいなかった。また、二次会を行った施設はチェーン店であり、患者の共通食はお通し（全施設で共通して出されているポテトサラダ）、軟骨の唐揚げ及び飲み物のみであった。患者の中に軟骨の唐揚げを喫食していない人がおり、また、当該グループ以外

に同様苦情はなかった。

当該施設で提供された鶏卵を含むメニューのうち、「手作り卵焼き」の調理法を確認したところ、割卵後すぐに中心部まで加熱を行っており、原因食品とは考えにくかった。一方、「ちりめんおろし」には、未加熱の鶏卵（卵黄）をのせて提供されており、加熱工程がなく、非発症者は喫食していなかった。このことから、「ちりめんおろし」に使用された鶏卵が原因食品と推定された。

以上により、千代田保健所は当該飲食店で提供された「生鶏卵」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) 原因食品を特定するまでの流れについて

事例1において、患者が共通して喫食していた食材の遡り調査を実施したところ、「ラーメンサラダ」に使用された鶏卵は鹿児島県内の養鶏場で生産されたものであり、同年6月16日及び29日に鹿児島市内の飲食店で発生したS.Eによる2件の食中毒事件で原因食品として疑われていた液卵と同じ生産者であることが判明した。さらに、事例2及び事例3においても原因施設で養鶏場の鶏卵が使用されていた。

鹿児島市から上記の事件で発生した患者3名のふん便及び液卵2検体から検出されたS.Eの菌株の分与を受け、健康安全研究センターで検査を行った結果、事例1、事例3の患者及び参考食品、事例2の患者から検出された同菌の遺伝子型と一致した。（検査結果詳細は（3）に記載）

(2) 当該鶏卵を原因とする一連の食中毒事件の発生状況について（喫食日順）

都内で発生した3件を含め、鹿児島県内の養鶏場で生産された鶏卵を含む食事によるS.Eを原因とする食中毒事件が、以下のとおり発生した。

No.	原因施設所在地	喫食日	患者数/ 喫食者数	原因施設	原因食品
1	鹿児島市	6月15日	7/7	飲食店※2	飲食店で提供された食事
2	千代田区	6月20日	4/4	飲食店※1	ラーメンサラダの生卵
3	鹿児島市	6月28日	3/4	飲食店※2	飲食店の食事（オムライス：推定）
4	横浜市	7月12日	2/4	飲食店※1	鶏卵（馬刺しユッケに盛り付け）
5	武蔵野市	7月21日	1/1	飲食店※1	生鶏卵を含む食事
6	千代田区	7月25日	3/4	飲食店※1	生鶏卵
7	横浜市	7月26日	1/1	飲食店	鶏卵

※1 No. 2、4、5及び6の原因施設は同系列の飲食店であった。

※2 No. 1及び3の原因施設は同じ飲食店であった。

(3) 検査結果について

一連の食中毒事件に係るS.Eの菌株について関係自治体から分与を受け、健康安全研究センターで検査を行った結果は以下のとおりであり、全ての検体の遺伝子型が一致した。

No.	原因施設所在地	検体分類	検体名	PFGE	PFGE	薬剤耐性パターン※
				(Xba I)	(Bln I)	
1	鹿児島市	参考食品	液卵（使用中、 製造日：平成26年6月13日）	SENX-1403	SENB-1403	—
		参考食品	液卵（予備保管分、 製造日：平成26年6月13日）	SENX-1403	SENB-1403	—
2	千代田区	患者A	喫食日：平成26年6月20日	SENX-1403	SENB-1403	—
		参考食品	サラダ	SENX-1403	SENB-1403	—
3	鹿児島市	患者B	喫食日：平成26年6月28日	SENX-1403	SENB-1403	—
		患者C	喫食日：平成26年6月28日	SENX-1403	SENB-1403	—
		患者D	喫食日：平成26年6月28日	SENX-1403	SENB-1403	—
4	横浜市	患者E	喫食日：平成26年7月12日	SENX-1403	SENB-1403	—

No.	原因施設所在地	検体分類	検体名	PFGE	PFGE	薬剤耐性パターン※
5	武蔵野市	患者F	喫食日：平成26年7月21日	SENX-1403	SENB-1403	—
6	千代田区	患者G	喫食日：平成26年7月25日	SENX-1403	SENB-1403	—
		患者H	喫食日：平成26年7月25日	SENX-1403	SENB-1403	—
		患者I	喫食日：平成26年7月25日	SENX-1403	SENB-1403	—
		参考食品	鶏卵（中身） 消費期限：平成26年8月5日	SENX-1403	SENB-1403	—
		参考食品	鶏卵（殻） 消費期限：平成26年8月5日	SENX-1403	SENB-1403	—
7	横浜市	患者J	喫食日：平成26年7月26日 血培由来菌株	SENX-1403	SENB-1403	—
		患者J	喫食日：同上、便培由来菌株	SENX-1403	SENB-1403	—
		従事者K		SENX-1403	SENB-1403	—
		参考食品	有精卵	SENX-1403	SENB-1403	—

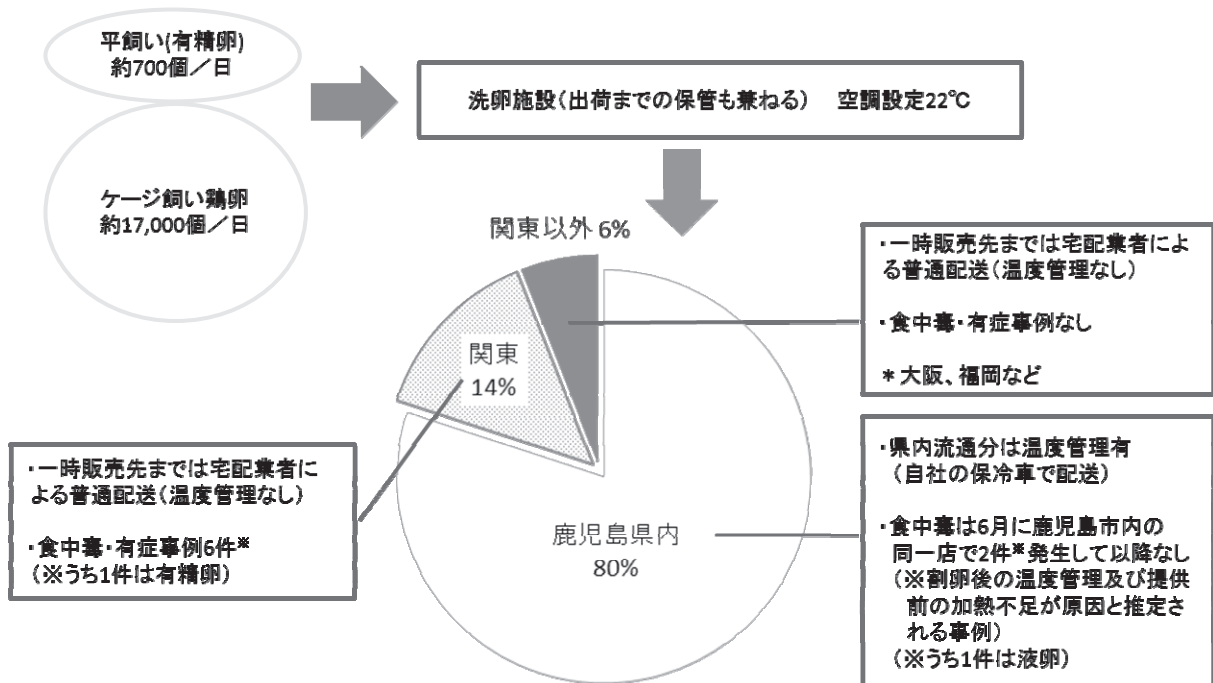
※薬剤耐性パターン：以下の薬剤に対して感受性試験を行い、耐性の薬剤名を記載している。すべてに感受性の場合、「—」と記載。

《供試薬剤》

アンピシリン(ABPC)、クロラムフェニコール(CP)、ストレプトマイシン(SM)、スルファメトキサゾール・トリメトプリム(ST)、テトラサイクリン(TC)、カナマイシン(KM)、ナリジクス酸(NA)、ホスホマイシン(FOM)、ノルフロキサシン(NFLX)

(4) 当該鶏卵の流通状況及び同様苦情の発生状況について（鹿児島県調査結果）

当該養鶏場から出荷された鶏卵の流通状況及び同様苦情の発生状況に関する鹿児島県の調査結果は以下のとおりであった。なお、都内発生3事例及び横浜市発生1事例の原因施設を含む同系列の飲食店と養鶏場Yは、7月29日から取引を停止し、在庫分は全て廃棄処分した。



(5) 一連の事件を受けての鹿児島県の対応について

一連の食中毒事件の発生を受け、鹿児島県衛生主管部は当該養鶏場に対して以下の内容について農政部と連携して指導を行った。拭き取り等の指導検査において、鶏卵からサルモネラ属菌が検出されたが、6月に鹿児島市内で発生した2件の食中毒では、使用された鶏卵または液卵の割置き、常温放置があり、加熱不十分な状態で提供されていた。また、それ以外の事件は全て関東地方で発生しており、流通過程で温度管理がされていなかったため、S.Eが発症菌量に満ちる量まで増殖した可能性も考えられる等の理由から、食品衛生法に基づく処分は実施しなかった。

日付	指導事項等
7月 7日	洗卵施設の清掃の徹底等、県外発送時の温度管理について指導
7月15日	ふき取り等の指導検査（鶏卵からサルモネラ属菌を検出）
7月23日	洗卵機等の洗浄消毒の徹底及び自主検査の実施について指導
8月 2日	加熱用の旨を表示して出荷すること及び出荷先にその旨連絡することを指導
8月 8日	衛生部、農政部による合同立入指導

同県農政部の指導事項は以下のとおり。

- (ア) 排菌を抑制する効果のあるワクチン接種を上記の指導検査でサルモネラ属菌が検出されたケージから順に実施すること。
- (イ) 鶏舎の清掃及び消毒
- (ウ) ネズミ対策並びに入室の際の靴及び作業着を専用とすること。

3 考察

本件では、鹿児島県内の同一の養鶏場から出荷された鶏卵を含む料理を喫食したことにより鹿児島市及び関東地方で7件の食中毒事件が発生した。鹿児島県の調査結果から、養鶏場でのS.Eの発生要因として、サルモネラ排菌鶏からのインエッグ及びオンエッグ汚染、鶏舎における環境（ネズミ、粉塵等）由来の汚染並びに選卵施設での洗浄殺菌不足が考えられた。また、同鶏卵場から出荷された鶏卵の中でも、関東地方で事件が散発していることから、出荷から配送過程において温度管理がなされていなかったことにより、鶏卵に付着したS.Eが増殖したと推察された。さらに、今回食中毒の原因となった施設では、料理に鶏卵を生で添えて提供する、またはオムライス等に使用する鶏卵を割置きし、使用まで常温で放置した上、十分加熱せずに提供していた実態があり、食中毒の予防三原則である食中毒菌を『付けない・増やさない・やっつける』という基本の対応が生産、流通、提供の過程で実行されなかったことが大きな発生要因であると言える。

一連の事件について振り返ると、事例1が発生した時点で原因施設を所管する千代田区は原材料の遡り調査に着手しており、関係自治体との綿密な情報共有及び菌株の検査等について協力体制を築くことにより、感染源である養鶏場について共通性を見出すことができた。このことは、事件の拡大及び再発防止の観点から有意義であったと考えられる。しかし、鹿児島市の事件2件と合わせ、同一の養鶏場で生産された鶏卵が関与する食中毒事件が発生していることが初期の段階で疑われたにも関わらず、既に食中毒と断定された原因施設の系列店で複数件の事件が発生してしまったことも事実である。このことから、健康被害の探知を受けた際は、食中毒の原因となった施設及び所管自治体での対応のみならず、生産県等への行政間での迅速な情報提供及び原因施設がチェーン店の場合、仕入れやメニューの決定権を担う本社への行政指導、業者間での不利益情報の適切な情報共有等、迅速かつ的確に関係者が一丸となって対応していくことが重要であると強く感じた。

事 件 番 号	No. 52																																																																																																																																																																																								
発 生 期 間	7月26日11時30分から26日14時まで					原因施設	飲食店（仕出し）																																																																																																																																																																																		
患者数／喫食者数	8／30 （人）					発 症 率	26.7%																																																																																																																																																																																		
原 因 食 品	おにぎり																																																																																																																																																																																								
病 因 物 質	セレウス菌 （Gilbert 1型）																																																																																																																																																																																								
<p><検査結果></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>【食中毒起因菌】</th> <th>セレウリド関連遺伝子</th> <th>血清型別</th> <th>【ノロウイルス】</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品（検食）</td> <td>0/7(-)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>食品（検食と残品の複合品）</td> <td>0/1(-)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>患者ふん便</td> <td>6/10 B.c</td> <td>5/6</td> <td>6/6 Gilbert 1型</td> <td>0/10(-)</td> </tr> <tr> <td>従事者ふん便</td> <td>1/15 B.c</td> <td>1/1</td> <td>1/1 Gilbert 1型</td> <td>0/15(-)</td> </tr> <tr> <td>拭取り（器具類）</td> <td>1/6 B.cおにぎり成型機ごはん投入口 1/6 Sta 作業台</td> <td>1/1</td> <td>1/1 Gilbert 1型</td> <td></td> </tr> <tr> <td>拭取り（従事者手指）</td> <td>1/13 Sta</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>拭取り（弁当残品容器）</td> <td>0/1 (-)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>													【食中毒起因菌】	セレウリド関連遺伝子	血清型別	【ノロウイルス】	食品（検食）	0/7(-)				食品（検食と残品の複合品）	0/1(-)				患者ふん便	6/10 B.c	5/6	6/6 Gilbert 1型	0/10(-)	従事者ふん便	1/15 B.c	1/1	1/1 Gilbert 1型	0/15(-)	拭取り（器具類）	1/6 B.cおにぎり成型機ごはん投入口 1/6 Sta 作業台	1/1	1/1 Gilbert 1型		拭取り（従事者手指）	1/13 Sta				拭取り（弁当残品容器）	0/1 (-)																																																																																																																																									
	【食中毒起因菌】	セレウリド関連遺伝子	血清型別	【ノロウイルス】																																																																																																																																																																																					
食品（検食）	0/7(-)																																																																																																																																																																																								
食品（検食と残品の複合品）	0/1(-)																																																																																																																																																																																								
患者ふん便	6/10 B.c	5/6	6/6 Gilbert 1型	0/10(-)																																																																																																																																																																																					
従事者ふん便	1/15 B.c	1/1	1/1 Gilbert 1型	0/15(-)																																																																																																																																																																																					
拭取り（器具類）	1/6 B.cおにぎり成型機ごはん投入口 1/6 Sta 作業台	1/1	1/1 Gilbert 1型																																																																																																																																																																																						
拭取り（従事者手指）	1/13 Sta																																																																																																																																																																																								
拭取り（弁当残品容器）	0/1 (-)																																																																																																																																																																																								
<p><症 状></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>おう吐</th> <th>有7名</th> <th>無1名</th> <th>不明0名</th> <th colspan="8">87.5%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>4</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>下 痢</td> <th>有3名</th> <th>無5名</th> <th>不明0名</th> <th colspan="8">37.5%</th> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>便の性状</td> <td>水様2名</td> <td>粘液0名</td> <td>粘血0名</td> <td>軟便1名</td> <td colspan="7">不明0名</td> </tr> <tr> <td>発 熱</td> <th>有4名</th> <th>無4名</th> <th>不明0名</th> <th colspan="8">50.0%</th> </tr> <tr> <td>体温</td> <td>37.0℃</td> <td>37.0℃</td> <td>37.5℃</td> <td>38.0℃</td> <td>38.5℃</td> <td>39.0℃</td> <td colspan="5">不明</td> </tr> <tr> <td></td> <td>未満</td> <td>～37.4℃</td> <td>～37.9℃</td> <td>～38.4℃</td> <td>～38.9℃</td> <td>以上</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>0</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td colspan="5">1</td> </tr> <tr> <td colspan="12"> <p>その他</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>腹 痛</td> <td>5名 (62.5%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>8名 (100.0%)</td> <td>頭 痛</td> <td>2名 (25.0%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>1名 (12.5%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>1名 (12.5%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>4名 (50.0%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>3名 (37.5%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>2名 (25.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>1名 (12.5%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>4名 (50.0%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody></table>												おう吐	有7名	無1名	不明0名	87.5%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	4	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	下 痢	有3名	無5名	不明0名	37.5%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	便の性状	水様2名	粘液0名	粘血0名	軟便1名	不明0名							発 熱	有4名	無4名	不明0名	50.0%								体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明						未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上						患者数	0	3	0	0	0	0	1					<p>その他</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>腹 痛</td> <td>5名 (62.5%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>8名 (100.0%)</td> <td>頭 痛</td> <td>2名 (25.0%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>1名 (12.5%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>1名 (12.5%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>4名 (50.0%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>3名 (37.5%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>2名 (25.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>1名 (12.5%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>4名 (50.0%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </tbody> </table>												腹 痛	5名 (62.5%)	吐 き 気	8名 (100.0%)	頭 痛	2名 (25.0%)	ふ る え	1名 (12.5%)	し ぶ り 腹	1名 (12.5%)	倦 怠 感	4名 (50.0%)	脱 力 感	3名 (37.5%)	寝 込 ん だ	2名 (25.0%)	寒 気	1名 (12.5%)	げ っ ぷ	4名 (50.0%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	0名 (0.0%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)
おう吐	有7名	無1名	不明0名	87.5%																																																																																																																																																																																					
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																														
患者数	4	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																														
下 痢	有3名	無5名	不明0名	37.5%																																																																																																																																																																																					
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																														
患者数	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																														
便の性状	水様2名	粘液0名	粘血0名	軟便1名	不明0名																																																																																																																																																																																				
発 熱	有4名	無4名	不明0名	50.0%																																																																																																																																																																																					
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明																																																																																																																																																																																		
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上																																																																																																																																																																																			
患者数	0	3	0	0	0	0	1																																																																																																																																																																																		
<p>その他</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>腹 痛</td> <td>5名 (62.5%)</td> <td>吐 き 気</td> <td>8名 (100.0%)</td> <td>頭 痛</td> <td>2名 (25.0%)</td> </tr> <tr> <td>ふ る え</td> <td>1名 (12.5%)</td> <td>し ぶ り 腹</td> <td>1名 (12.5%)</td> <td>倦 怠 感</td> <td>4名 (50.0%)</td> </tr> <tr> <td>脱 力 感</td> <td>3名 (37.5%)</td> <td>寝 込 ん だ</td> <td>2名 (25.0%)</td> <td>寒 気</td> <td>1名 (12.5%)</td> </tr> <tr> <td>げ っ ぷ</td> <td>4名 (50.0%)</td> <td>し び れ</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>発 疹</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>喉 の 痛 み</td> <td>0名 (0.0%)</td> <td>上 気 道 炎</td> <td>0名 (0.0%)</td> </tr> </tbody> </table>												腹 痛	5名 (62.5%)	吐 き 気	8名 (100.0%)	頭 痛	2名 (25.0%)	ふ る え	1名 (12.5%)	し ぶ り 腹	1名 (12.5%)	倦 怠 感	4名 (50.0%)	脱 力 感	3名 (37.5%)	寝 込 ん だ	2名 (25.0%)	寒 気	1名 (12.5%)	げ っ ぷ	4名 (50.0%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)	目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	0名 (0.0%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																
腹 痛	5名 (62.5%)	吐 き 気	8名 (100.0%)	頭 痛	2名 (25.0%)																																																																																																																																																																																				
ふ る え	1名 (12.5%)	し ぶ り 腹	1名 (12.5%)	倦 怠 感	4名 (50.0%)																																																																																																																																																																																				
脱 力 感	3名 (37.5%)	寝 込 ん だ	2名 (25.0%)	寒 気	1名 (12.5%)																																																																																																																																																																																				
げ っ ぷ	4名 (50.0%)	し び れ	0名 (0.0%)	発 疹	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																				
目の異常	0名 (0.0%)	喉 の 痛 み	0名 (0.0%)	上 気 道 炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																				

1 事件の概要

7月28日14時15分、茨城県から「26日に都内で開催された剣道大会で茨城県のチーム33名中、複数名が食中毒様症状を呈した。患者らは全員昼食として世田谷区内の飲食店で調製された同じ弁当を喫食している。」旨、都食品監視課を通じて世田谷区世田谷保健所あて連絡があった。

調査の結果、当該チーム33名は茨城県内の剣道道場関係者（小中学生、保護者、指導者）であり住所は複数の自治体にまたがっていた。大会当日、同チームの30名の共通食は当該施設に注文したおにぎり弁当のみであり、26日11時30分から14時までの間に喫食した。そのうちの10名が喫食後30分後から2時間20分後にかけて発症した。

検査の結果、患者ふん便6検体、当該施設のふき取り1検体（おにぎり成型機ごはん投入口）、従業員ふん便1検体からセレウス菌を検出した。セレウス菌が検出された検体のうち、患者ふん便5検体、従事者ふん便1検体、ふき取り1検体についてセレウリド関連遺伝子が陽性だった。患者の症状及び潜伏期間がセレウス菌による食中毒と一致していた。

以上から、世田谷保健所は当該施設が調製した「おにぎり」を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者を症例定義で「平成26年7月26日におにぎり弁当を喫食後、3時間以内に吐き気またはおう吐を呈した者」としたため、最終的に患者は8名となった。

2 発生原因等

(1) 原因食品の追及

剣道大会以前に患者8名が参加する道場でのイベント実施はなく、夏休みのため小学校の給食もなかった。26日は朝4時10分のチャーターバスで出発し、7時に会場に到着した。子供に既製品の袋菓子が配布されたが、昼食前にチームのメンバーに提供された自家製の飲み物や食事はなかった。患者は全員弁当を喫食しており、更に検査の結果からセレウス菌を病因物質と特定し、原因食品はおにぎり弁当の中の「おにぎり」と決定した。

(2) 調理、製造、加工等の方法及び摂取までの経過

ア 内容

おにぎり（さけ・ウインナー・辛子明太子・こんぶ）

イ 原因食品の調理、製造、加工の方法及び摂取までの経過

提供当日の0時から炊飯を開始し、2時頃にはおにぎりが完成する。おにぎりとおかずを組み合わせる。配達先4か所分の弁当を保冷車に積み、午前8時に当該施設を出発した。9時50分に大会会場に到着し、ダンボールで注文者に手渡した。保冷車のドライバーによると、保冷車は17～20℃設定にしているとのことだった。配達された弁当は会場観覧席に保管され、11時30分から14時までに30名が各自で当該弁当を喫食した。弁当の消費期限は15時だった。

【おにぎりの調理工程】

- ① 米飯を自動おにぎり製造機に投入する（米飯が三角形おにぎりに成形される）
- ② おにぎりの凹み部分に具材を手作業で入れる
「さけ」 さけのほぐし身を冷凍で仕入れ、冷蔵庫内で自然解凍して使用
「ウインナー」 冷凍で購入し、フライヤーで油調加熱
「辛子明太子」 冷凍で購入し、冷蔵庫内で自然解凍して使用
「こんぶ」 昆布の佃煮を購入し、常温で保管して使用
- ③ 手で海苔をまく

(3) 汚染経路の追及

セレウス菌（セレウリド関連遺伝子陽性）が検出された「おにぎり成型機ごはん投入口」とは、米飯を投入後、成型機の中を移動させるために回転する合成樹脂製の織物状のシートだった。これは、成型機から取り外すことができ、ブラッシングや浸漬殺菌ができる構造だった。しかし、当該施設では3日に1度洗浄していたものの、それ以外は拭き掃除のみだった。原料等から成型機がセレウス菌に汚染され、おにぎり完成から搬送まで（約6時間）、搬送時間（約2時間）、喫食まで（約1時間半から4時間）の間に増殖したと考えられた。

世田谷保健所は検査結果の判明後、当該施設に対して直ちに連絡し、毎日分解洗浄殺菌を行うよう指示した。「おにぎり成型機ごはん投入口」の汚染がいつから発生していたのかは不明だった。

事 件 番 号	No. 55												
発 生 期 間	8月15日10時から9月7日12時まで						原因施設	飲食店（一般）					
患者数／喫食者数	18／不明（人）						発 症 率	—					
原 因 食 品	生サラダ（推定）												
病 因 物 質	チフス菌												
<検査結果>													
【食中毒起因菌】													
拭き取り	8/16(+)			Sta			施設内設備等5か所、従事者3名						
参考食品	3/ 8(+)			Sta			チキンカレー、サラダ、骨付きチキン（生）						
患者ふん便	0/ 4												
医療機関で検出した患者ふん便由来菌株	14検体			全てS. Typhiと同等									
従事者ふん便	1/ 7(+)			S. Typhi									
従事者尿	0/ 7												
<症 状>													
おう吐	有3名		無15名		不明0名		16.7%						
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明		
患者数	1										2		
下 痢	有17名		無1名		不明0名		94.4%						
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明		
患者数	2	2	1	1	1	1	1	1	1	3	6		
便の性状	水様10名		粘液3名		血便1名		軟便3名		不明1名				
発 熱	有17名		無1名		不明0名		94.4%						
体温	37.0℃		37.0℃		38.0℃		38.5℃		39.0℃		40.0℃	不明	
	未満		～37.9		～38.4℃		～38.9℃		～39.9℃		以上		
患者数	3				2				10		2		
その他													
腹 痛	6名 (33.3%)		吐 き 気		4名 (22.2%)		頭 痛		9名 (50.0%)				
ふる え	5名 (27.8%)		しぶり腹		1名 (5.6%)		倦 怠 感		10名 (55.6%)				
脱力感	7名 (38.9%)		寝込んだ		9名 (50.0%)		寒 気		10名 (55.6%)				
げっ ぷ	1名 (5.6%)		しびれ		2名 (11.1%)		発 疹		3名 (16.7%)				
目の異常	2名 (11.1%)		喉の痛み		1名 (5.6%)		上気道炎		0名 (0.0%)				
尿の減少（濃縮された茶色い尿）					1名 (5.6%)		脳症併発		1名 (5.6%)				
頸部リンパ節腫大、頸部腫瘍					1名 (5.6%)		肝臓の腫れ		1名 (5.6%)				
慢性中耳炎の悪化					1名 (5.6%)		尿路感染症		1名 (5.6%)				

1 事件の概要

9月3日、千代田区内の医療機関から千代田区千代田保健所に、感染症法※に基づく腸チフス感染症発生届（以下、発生届出）があった。千代田保健所は、食品衛生及び感染症の担当者が合同で、感染経路等について調査を開始した（第1グループ）。（※「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」で、「腸チフス」は同法による3類感染症に分類される。）

同月4日、新宿区に患者2名の腸チフス発生届出があった（第2グループ）。この患者2名の共通食として、8月8日に千代田区内の飲食店（以下、当該飲食店）が調製した弁当を食べたことが

確認された。この弁当は、患者らの仕事関係者が当該飲食店にて20食購入した弁当で、患者2名以外にも腸チフス患者1名と体調不良者2名がいるとの情報を得た。

そこであらためて第1患者の喫食状況を再調査したところ、同年8月8日の夜、当該飲食店を家族で利用していた。さらに9月5日、世田谷区に患者1名の届出があり、8月上旬に複数回当該飲食店を利用していたことが確認された。

この3件の患者についての共通点は、当該飲食店が調理した食事もしくは弁当を喫食したことのみであることが判明した。

千代田保健所は当該飲食店の立ち入り調査を行い、従事者7名の便及び尿、ふき取り検査、参考食品の検査を実施したところ、症状のない調理従事者1名のふん便からチフス菌が検出されたことから、千代田保健所は本件について、当該飲食店を原因施設とするチフス菌による食中毒と断定した。

その後の調査により最終的に確認された患者は、都内8区及び2県にまたがり、腸チフスと診断され感染症発生届出のあった患者14名及び医療機関では菌検査が実施されず腸チフスと診断されなかったが発症状況、喫食状況等から本件の患者と認定した4名の計18名となった。この他に、無症状病原体保有者1名が確認された。患者の発症までの潜伏時間は6日から28日で、中には8月下旬に発症したがその際には診断されず、10月に再度症状が出現し、喫食から2ヶ月半後に届出があった患者もあった。

<患者グループの内訳>

グループ	喫食者数	患者数	腸チフス 感染症届出数	喫食方法
1	3	1	1	店内
2	21	10	7	弁当
3	3	1	1	店内
4	1	1	1	弁当
5	3	1	1	弁当
6	3	1	1	店内
7	2	1	1	店内
8	1	1	1	店内
9	1	1	0	弁当
	38	18	14	

2 発生原因等

千代田保健所は、9月5日に当該飲食店の立ち入り調査を行い、従事者7名（調理4名とホール3名）全員の便及び尿培養検査、従事者手指及び施設のふき取り検査、参考食品の検査を実施した。当該飲食店は6日より営業を自粛した。8日、下痢、腹痛等の症状のない調理従事者1名のふん便からチフス菌が検出され、無症状病原体保有者と診断された。従事者手指ふき取り、施設のふき取り、参考食品からは、チフス菌は検出されなかったが黄色ブドウ球菌が複数個所から検出され、衛生管理体制の不備も明らかとなった。

千代田保健所は当該飲食店を原因施設とするチフス菌による食中毒事例と断定し、10日から3日間の営業停止、施設改善、取扱い改善の命令をおこなった。

患者らは、カレーを中心とした料理または弁当を喫食し、①共通する未加熱食材に、生サラダがあった。また、施設状況及び調理工程を調べた結果、②施設内に手洗設備及び手指消毒装置が無く、調理従事者は手指の消毒をせずに調理に従事していたこと、③チフス菌の無症状病原体保有者であった調理従事者は、生サラダの調理に関与していたことから、原因食品は、無症状病原体保有者によって二次汚染をうけた未加熱のサラダと推定された。

本事例は、食品衛生担当と感染症担当が1例目からの情報を共有し緊密な連携を取りながら調査を行った結果、5日間で食中毒事例と断定し、感染拡大の抑止を図ることができたと考えられた。

事 件 番 号	No. 66												
発 生 期 間	9月6日16時から7日5時まで					原因施設	飲食店（一般）						
患者数／喫食者数	15／24（人）					発 症 率	62.5%						
原 因 食 品	ヒラメの刺身												
病 因 物 質	クドア・セプテンpunkタータ												
<検査結果>													
		【食中毒起因菌】				【粘液胞子虫】※				【孢子数】			
食品（残品）		1/7 Sta （強肴）				1/2 <i>Kudoa septempunctata</i> （ヒラメ刺身）				2.9×10 ⁷ /g			
食品（参考食品）		1/1 Sta （ヒラメ）				0/1				—			
拭き取り		0/6				—				—			
患者ふん便		0/11				2/9 <i>Kudoa septempunctata</i>				—			
従事者ふん便		0/3				—				—			
※粘液胞子虫は、クドア属または <i>Kudoa septempunctata</i> を検査した													
<症 状>													
おう吐	有10名	無5名	不明0名			66.7%							
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明		
患者数	4	1	0	3	0	2	0	0	0	0	0		
下痢	有12名	無3名	不明0名			80.0%							
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明		
患者数	3	1	2	4	0	1	0	1	0	0	0		
便の性状	水様10名	粘液0名	粘血0名	軟便2名	不明0名								
発熱	有5名	無10名	不明0名			33.3%							
体温	37.0℃ 未滿	37.0℃ ～37.4℃	37.5℃ ～37.9℃	38.0℃ ～38.4℃	38.5℃ ～38.9℃	39.0℃ 以上	不明						
患者数	0	0	2	3	0	0	0						
その他													
腹痛	2名 (13.3%)		吐き気	10名 (66.7%)			頭痛	1名 (6.7%)					
ふるえ	1名 (6.7%)		しぶり腹	2名 (13.3%)			倦怠感	3名 (20.0%)					
脱力感	3名 (20.0%)		寝込んだ	5名 (33.3%)			寒気	3名 (20.0%)					
げっぷ	2名 (13.3%)		しびれ	1名 (6.7%)			発疹	0名 (0.0%)					
目の異常	0名 (0.0%)		喉の痛み	0名 (0.0%)			上気道炎	0名 (0.0%)					

1 事件の概要

9月8日12時頃、台東区内の飲食店の営業者が台東区台東保健所に来所し、「9月6日に施設を利用した2グループがおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、報告があった。

調査の結果、9月6日に当該施設を利用した4グループ24名のうち、13時30分から利用した1グループ14名中11名が同日16時から7日5時にかけて、また、17時から利用した別の1グループ4名中4名が同日23時から下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していることが判明した。4グループにはヒラメの刺身が提供されており、検査の結果、ヒラメ刺身（残品）からクドア・セプテンpunkタータが検出された（孢子数2.9×10⁷/g）。また、患者2名のふん便からクドア・セプテンpunkタータが検

出され、患者の潜伏時間及び症状がそれによるものと一致していた。

このことから、台東保健所は、当該施設で調理提供された「ヒラメの刺身」を原因とするクドア・セプテンブクタータによる食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) 喫食内容

当該施設で患者2グループが共通して喫食したメニューは「Iコース」であった。その内容は、前菜（春菊お浸し、くるみカステラ、月見寒天、ゆり根蒸し、秋刀魚棒寿司）、お椀（すり身、蛤、餅、とうもろこし、枝豆、小豆、松茸、柚子）、お造り（マグロ、ヒラメ、タイラ貝、炙りカマス）、煮物（かぶ、しめじ、エビ、絹さや、つみれ）、揚げ物（のり巻揚げとろろ、かに真丈、ししとう）、強肴（牛ロース、野菜）、食事（むぎとろ）、水菓子（メロン）であった。

(2) ヒラメの流通、入手経路及び汚染経路の追及

患者グループに提供されたヒラメは、9月6日に新宿区内の業者で活き♂（血抜き）後、氷漬けにされた状態で、同日、当該施設に納品された。施設では、水洗い後、三枚におろし、冷蔵保管され、提供直前に包丁で整え、提供まで再度冷蔵保管されていた。

ヒラメ刺身（残品）からクドア・セプテンブクタータが検出されているため、遡り調査を実施した結果、当該ヒラメは国内業者（愛知県内及び熊本県内の2業者）が輸入販売した韓国産（養殖）であることが判明した。養殖場では、クドア・セプテンブクタータの検査が実施されており、検査証明書には「クドア・セプテンブクタータ：適合」と記載されていたが、全個体について検査を実施することはできないため、養殖場内での汚染を完全に否定できるものではないと推察された。

3 考察

調査の結果、患者グループに提供されたヒラメは韓国産（養殖）であり、当該施設において冷凍工程等、クドアの予防対策は取られていなかった。当該施設の調理従事者はヒラメが関与する食中毒事例があることは認識していたが、その原因及び予防方法（加熱処理、冷凍処理等）の知識が不十分であったとのことであった。このことが本件の発生要因の一つと考えられることから、アニサキス、クドア・セプテンブクタータ等、近年増加している寄生虫による食中毒について、行政からの更なる普及啓発が必要であると思慮する。

本件の調査で、患者2名のふん便とヒラメ刺身（残品）からクドア・セプテンブクタータが検出された。患者ふん便の検査では、喫食後3日以内に回収された検便はクドア・セプテンブクタータ陽性であったが、喫食後4日以降に採取された検便はクドア・セプテンブクタータ陰性であった。発症後4日を経過した検便の場合、クドア・セプテンブクタータの遺伝子を検出することは困難な場合が多いと言われている（「健康危機管理のための食中毒調査マニュアル」による）。

クドアは潜伏時間が数時間と比較的短く、原因となる食品の喫食当日から翌日に症状を呈し始めることがほとんどである。事件の発生から行政の探知、同行者名簿の提出、採便管の配布及びふん便の回収までが3日以内に行われるには、非常に迅速な対応が求められる。実際の調査においては、患者側の事情も大きく関わるため、行政対応の限界もある中で、本件は、患者調査担当自治体のクドアの特性に配慮した迅速な対応により病因物質を特定することができた。

クドアが関与する疑いのある食中毒調査では、残品の確保と患者ふん便の迅速な回収が、病因物質を特定する上で非常に重要であることが再認識された事例であった。

参考

都内で発生したヒラメの関与が疑われる食中毒発生状況について（2011年～2014年）

No.	発生日	患者数	喫食者数	原因食品(内容)	原因施設	原因物質	検査結果	ヒラメの産地
1	2011年8月1日	7	11	ヒラメ刺身	飲食店(一般)	クト ^ア ・セブ ^{テソ} ・ソク ^タ ・タ ^タ	残品(+)	韓国産
2	2011年10月31日	9	10	当該店の食事(ヒラメ含む)	飲食店(一般)	不明	なし	韓国産
3	2011年11月4日	6	7	ヒラメ刺身	飲食店(一般)	クト ^ア ・セブ ^{テソ} ・ソク ^タ ・タ ^タ	残品(+)	韓国産
4	2011年11月5日	9	15	当該店の食事(ヒラメ含む)	飲食店(一般)	不明	なし	韓国産
5	2012年3月23日	3	8	ヒラメ刺身	飲食店(一般)	クト ^ア ・セブ ^{テソ} ・ソク ^タ ・タ ^タ	残品(+)	韓国産
6	2012年7月10日	4	4	白身魚カルパッチョ(ヒラメ)	飲食店(一般)	クト ^ア ・セブ ^{テソ} ・ソク ^タ ・タ ^タ	残品及び患者便(+)	韓国産
7	2012年7月17日	6	6	海鮮丼	飲食店(一般)	不明	なし	韓国産
8	2013年8月20日	6	6	会食料理	飲食店(一般)	不明	検出せず	不明
9	2013年12月1日	10	15	ヒラメ昆布	飲食店(一般)	不明	検出せず	韓国産
10	2014年8月30日	9	17	飲食店の食事	飲食店(一般)	クト ^ア ・セブ ^{テソ} ・ソク ^タ ・タ ^タ	患者便(+)	韓国産
11	2014年9月1日	12	20	飲食店の食事(ヒラメ刺身を含む)	飲食店(一般)	不明	検出せず	韓国産
12	2014年9月6日	15	24	ヒラメ刺身(会食料理)	飲食店(一般)	クト ^ア ・セブ ^{テソ} ・ソク ^タ ・タ ^タ	残品(+)	韓国産
13	2014年10月14日	7	16	飲食店の食事	飲食店(一般)	クト ^ア ・セブ ^{テソ} ・ソク ^タ ・タ ^タ	患者便(+)	韓国産
14	2014年10月16日	9	40	会食料理	飲食店(すし)	クト ^ア ・セブ ^{テソ} ・ソク ^タ ・タ ^タ	従事者便(+) [*]	韓国産

※賄いでヒラメの喫食有

事 件 番 号	No. 72																																																																																																																																																																																																																																												
発 生 期 間	9月22日13時					原因施設	飲食店（一般）																																																																																																																																																																																																																																						
患者数／喫食者数	2／6 （人）					発 症 率	33.3%																																																																																																																																																																																																																																						
原 因 食 品	ブリの照り焼き																																																																																																																																																																																																																																												
病 因 物 質	ヒスタミン																																																																																																																																																																																																																																												
<p><検査結果></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>【ヒスタミン】</th> <th>【カダベリン】</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品（残品）：ブリの照り焼き①</td> <td>560mg/100g</td> <td>30mg/100g</td> </tr> <tr> <td>食品（残品）：ブリの照り焼き②</td> <td>680mg/100g</td> <td>37mg/100g</td> </tr> <tr> <td>食品（参考）：ブリフィレ</td> <td>610mg/100g</td> <td>15mg/100g</td> </tr> </tbody> </table>													【ヒスタミン】	【カダベリン】	食品（残品）：ブリの照り焼き①	560mg/100g	30mg/100g	食品（残品）：ブリの照り焼き②	680mg/100g	37mg/100g	食品（参考）：ブリフィレ	610mg/100g	15mg/100g																																																																																																																																																																																																																						
	【ヒスタミン】	【カダベリン】																																																																																																																																																																																																																																											
食品（残品）：ブリの照り焼き①	560mg/100g	30mg/100g																																																																																																																																																																																																																																											
食品（残品）：ブリの照り焼き②	680mg/100g	37mg/100g																																																																																																																																																																																																																																											
食品（参考）：ブリフィレ	610mg/100g	15mg/100g																																																																																																																																																																																																																																											
<p><症 状></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>おう吐</th> <th>有0名</th> <th>無0名</th> <th>不明0名</th> <th colspan="8">0.0%</th> </tr> <tr> <th>一日の回数</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> <th>10以上</th> <th>不明</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>患者数</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="12">下痢</td> </tr> <tr> <th>下痢</th> <th>有0名</th> <th>無0名</th> <th>不明0名</th> <th colspan="8">0.0%</th> </tr> <tr> <th>一日の回数</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> <th>10以上</th> <th>不明</th> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>便の性状</td> <td colspan="2">水様0名</td> <td colspan="2">粘液0名</td> <td colspan="6">不明0名</td> </tr> <tr> <td colspan="12">発熱</td> </tr> <tr> <th>発熱</th> <th>有2名</th> <th>無0名</th> <th>不明0名</th> <th colspan="8">100.0%</th> </tr> <tr> <th>体温</th> <th>37.0℃</th> <th>37.0℃</th> <th>37.5℃</th> <th>38.0℃</th> <th>38.5℃</th> <th>39.0℃</th> <th colspan="5">不明</th> </tr> <tr> <td></td> <td>未満</td> <td>～37.4℃</td> <td>～37.9℃</td> <td>～38.4℃</td> <td>～38.9℃</td> <td>以上</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="12">その他</td> </tr> <tr> <td>腹痛</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>吐き気</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>頭痛</td> <td colspan="5">2名 (100.0%)</td> </tr> <tr> <td>ふるえ</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>しぶり腹</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>倦怠感</td> <td colspan="5">1名 (50.0%)</td> </tr> <tr> <td>脱力感</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>寝込んだ</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>寒気</td> <td colspan="5">0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>げっぷ</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>しびれ</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>発疹</td> <td colspan="5">0名 (0.0%)</td> </tr> <tr> <td>目の異常</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>喉の痛み</td> <td colspan="2">0名 (0.0%)</td> <td>上気道炎</td> <td colspan="5">0名 (0.0%)</td> </tr> </tbody> </table>												おう吐	有0名	無0名	不明0名	0.0%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	下痢												下痢	有0名	無0名	不明0名	0.0%								一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明	患者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	便の性状	水様0名		粘液0名		不明0名						発熱												発熱	有2名	無0名	不明0名	100.0%								体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明						未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上						患者数	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	その他												腹痛	0名 (0.0%)		吐き気	0名 (0.0%)		頭痛	2名 (100.0%)					ふるえ	0名 (0.0%)		しぶり腹	0名 (0.0%)		倦怠感	1名 (50.0%)					脱力感	0名 (0.0%)		寝込んだ	0名 (0.0%)		寒気	0名 (0.0%)					げっぷ	0名 (0.0%)		しびれ	0名 (0.0%)		発疹	0名 (0.0%)					目の異常	0名 (0.0%)		喉の痛み	0名 (0.0%)		上気道炎	0名 (0.0%)				
おう吐	有0名	無0名	不明0名	0.0%																																																																																																																																																																																																																																									
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																																																																																		
患者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																																																		
下痢																																																																																																																																																																																																																																													
下痢	有0名	無0名	不明0名	0.0%																																																																																																																																																																																																																																									
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明																																																																																																																																																																																																																																		
患者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																																																		
便の性状	水様0名		粘液0名		不明0名																																																																																																																																																																																																																																								
発熱																																																																																																																																																																																																																																													
発熱	有2名	無0名	不明0名	100.0%																																																																																																																																																																																																																																									
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明																																																																																																																																																																																																																																						
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上																																																																																																																																																																																																																																							
患者数	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																																																			
その他																																																																																																																																																																																																																																													
腹痛	0名 (0.0%)		吐き気	0名 (0.0%)		頭痛	2名 (100.0%)																																																																																																																																																																																																																																						
ふるえ	0名 (0.0%)		しぶり腹	0名 (0.0%)		倦怠感	1名 (50.0%)																																																																																																																																																																																																																																						
脱力感	0名 (0.0%)		寝込んだ	0名 (0.0%)		寒気	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																																																																						
げっぷ	0名 (0.0%)		しびれ	0名 (0.0%)		発疹	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																																																																						
目の異常	0名 (0.0%)		喉の痛み	0名 (0.0%)		上気道炎	0名 (0.0%)																																																																																																																																																																																																																																						

1 事件の概要

9月22日14時30分、品川区内医療機関から「22日に診察した患者2名がアレルギー様食中毒症状を呈している。」旨、品川区保健所に連絡があった。

調査の結果、患者2名は22日の昼に品川区内の飲食店を利用し、喫食後すぐに全身紅潮、頭痛、発熱等の症状を呈しており、ともに当該飲食店で調理されたブリの照り焼きを喫食していることが判明した。また、1名は店内の定食メニューで、もう1名は当該飲食店で購入した弁当中のものを喫食していた。ブリの照り焼きは、弁当を含み当日6食提供されていたが、他に同様の申し出はなかった。

検査の結果、食品残品のブリの照り焼き2検体、参考食品のブリフィレ1検体からヒスタミンをそれぞれ100g当たり560mg、680mg、610mg検出した。

以上の結果に加え、患者2名の共通食が当該飲食店で調理された食事のみであること、喫食から発症までの潜伏期間および症状がヒスタミンによるものと一致したことから品川区保健所は、当該飲食店が調理し提供した「ブリの照り焼き」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) 流通、入手経過

当該飲食店は、9月20日6時頃、大田市場の業者から冷凍ブリフィレを仕入れた。遡り調査の結果、当該品のブリは平成23年7月頃長崎県で水揚げ後すぐにフィレ加工・冷凍処理されていた。その後、複数回所有者・保管場所が変更となった後、原因施設が入手していた。

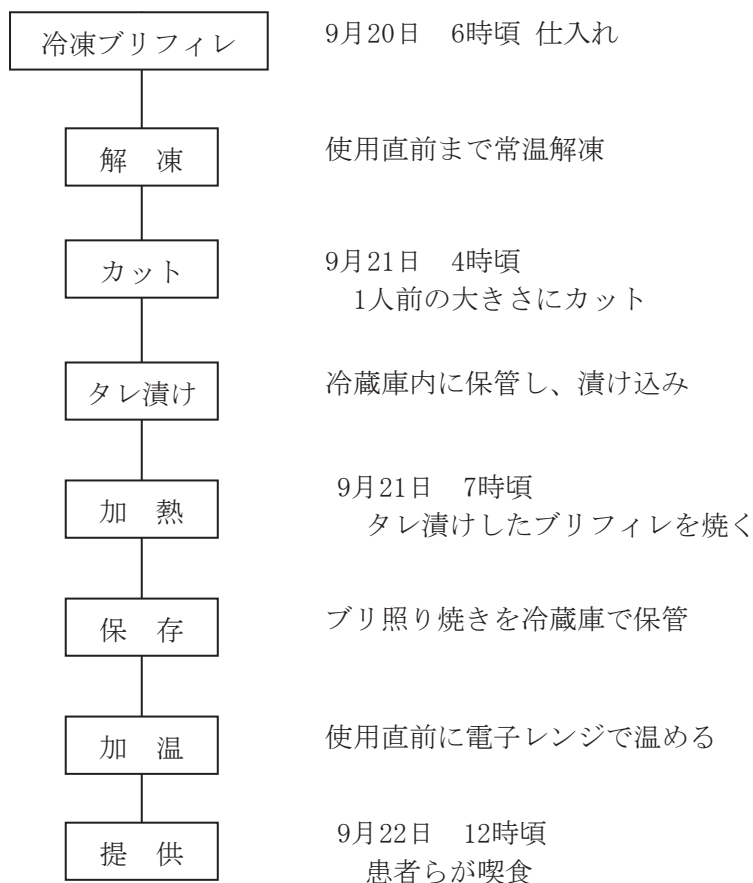
(2) 調理、製造、加工等の方法、及び摂取までの経過

ア 流通、入手経過

平成26年9月20日6時頃、大田市場の業者から冷凍ブリフィレを仕入れた。遡り調査の結果、当該品のブリは平成23年7月頃長崎県で水揚げ後すぐにフィレ加工・冷凍処理されていた。その後、複数回所有者・保管場所が変更となった後、原因施設が入手している。

イ 調理、製造、加工等の方法、及び摂取までの経過

冷凍ブリフィレ仕入時の状態のまま、当該施設において常温で解凍し、21日の4時頃、1人前の大きさにカットした。これにタレを漬けて冷蔵庫で保管し、漬け込んだ後、7時頃に焼いた。調理済みのブリ照り焼きは冷蔵庫に保管し、電子レンジで温めてから提供した。



ウ 汚染経路

今回の件において、食材に使用された冷凍ブリフィレは冷凍状態で仕入れてから当該施設にて24時間近く常温で解凍されていた。これにより、ヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが大量に生成したと考えられる。また、ヒスタミンは食品中に大量に生成されても、その外観や臭いにほとんど変化は現れないことも、提供に至ってしまった原因と考えられた。

事 件 番 号	No. 78												
発 生 期 間	10月2日9時から						原因施設	家庭					
患者数／喫食者数	1／1 (人)						発 症 率	100.0%					
原 因 食 品	ヨウシュヤマゴボウ甘酢漬け												
病 因 物 質	植物性自然毒 (ヨウシュヤマゴボウ)												
<検査結果>													
													【鑑別】
食品 (残品)	ヨウシュヤマゴボウの根の断面と形状が類似する。												
<症 状>													
おう吐	有1名	無0名	不明0名		100.0%								
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明		
患者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0		
下 痢	有0名	無1名	不明0名		0.0%								
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明		
患者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
便の性状	水様0名	粘液0名	不明0名										
発 熱	有0名	無1名	不明0名		0.0%								
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明						
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上							
患者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
その他													
腹 痛	0名 (0.0%)		吐 き 気	1名 (100.0%)			頭 痛	0名 (0.0%)					
ふ る え	0名 (0.0%)		し ぶ り 腹	0名 (0.0%)			倦 怠 感	0名 (0.0%)					
脱 力 感	0名 (0.0%)		寝 込 ん だ	0名 (0.0%)			寒 気	0名 (0.0%)					
げ っ ぷ	0名 (0.0%)		し び れ	0名 (0.0%)			発 疹	0名 (0.0%)					
目 の 異 常	1名 (100.0%)		喉 の 痛 み	0名 (0.0%)			上 気 道 炎	0名 (0.0%)					

1 事件の概要

10月2日11時50分、豊島区内の医療機関より「ヨウシュヤマゴボウを食べて、食中毒様症状を呈している。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。池袋保健所が患者調査を行ったところ、当該患者の子（5歳）が通っている園での草むしりの際に採取された「ヨウシュヤマゴボウ」の根茎部分を、子が自宅に持ちかえり、これを患者が甘酢漬けに調理して喫食したことが判明した。

10月3日、池袋保健所から新宿区保健所に、都食品監視課を通じて通報があった。

新宿区保健所は、「ヨウシュヤマゴボウ」の根茎が採取された園を調査するとともに、患者宅に保管されていた当該品残品を健康安全研究センターに搬入したところ、本品が「ヨウシュヤマゴボウ」であることが確認された。

新宿区保健所は本件について、「ヨウシュヤマゴボウ甘酢漬け」を原因とする食中毒と断定した。

2 発生原因等

9月26日、患者の子が通っている園において、園庭の草むしりを行ったところヨウシュヤマゴボウの根茎（長さ：約30センチメートル）が複数採取され、このうちの1本を患者の子（5歳）が自宅に「しょうが」だと言って持ち帰った。

患者は本品を冷蔵庫に保管後、10月1日夜にスライスし、甘酢と食塩を沸騰させたものに一晚漬け込み、甘酢漬けとした。

同月2日7時頃、患者がこの甘酢漬けを一切れ食べたところ非常にまずかったが、子が持ち帰ってきたものであったため、吐き出さずに飲み込んでしまい、約2時間後に勤務先において吐き気、おう吐、ふらつき等を呈した。

新宿区保健所が、患者宅に保管されていた甘酢漬け残品について、東京都健康安全研究センターに搬入したところ、鑑別試験の結果、「ヨウシュヤマゴボウの根の断面と形状が類似する」というものであった。また、喫食状況調査から、発症以前に植物性自然毒による症状を呈するような食品の喫食は、当該ヨウシュヤマゴボウの甘酢漬けのみであることから、自宅で甘酢漬けにしたヨウシュヤマゴボウを原因とする植物性自然毒による食中毒と断定した。

このヨウシュヤマゴボウの根茎が採取された園では、ヨウシュヤマゴボウを自宅に持ち帰ることについては、了解していたということである。ただし、園でも本品が食べられない植物であるという認識はあり、子に食べないように注意喚起したが、保護者に確実に伝わっていなかった。

また、患者の子は「しょうが」だと言っていたとのことであるが、園から持ち帰った根茎は、一般的な「しょうが」とは形状的に類似していなかったにもかかわらず、家庭でヨウシュヤマゴボウと気付くことなく甘酢漬けとして漬け込み、誤食したものであった。

園には、有毒又は食用であるのかはっきりしない植物は、食べない・持って帰らせない・遊び等にも使わないよう指導し、保護者への伝達不足による事故の無いよう注意を促した。

植物性自然毒による食中毒の原因食品としては、チョウセンアサガオやスイセン等の有毒植物やきのこが代表的であり、山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことによる食中毒も少なからず発生している。家庭における観賞用植物の人気も高まっているが、観賞用植物の中には有毒なものも存在し、食べられる植物と形状や名前が似ているものもみられ、間違えて食べないように十分な注意が必要である。

<参 考>

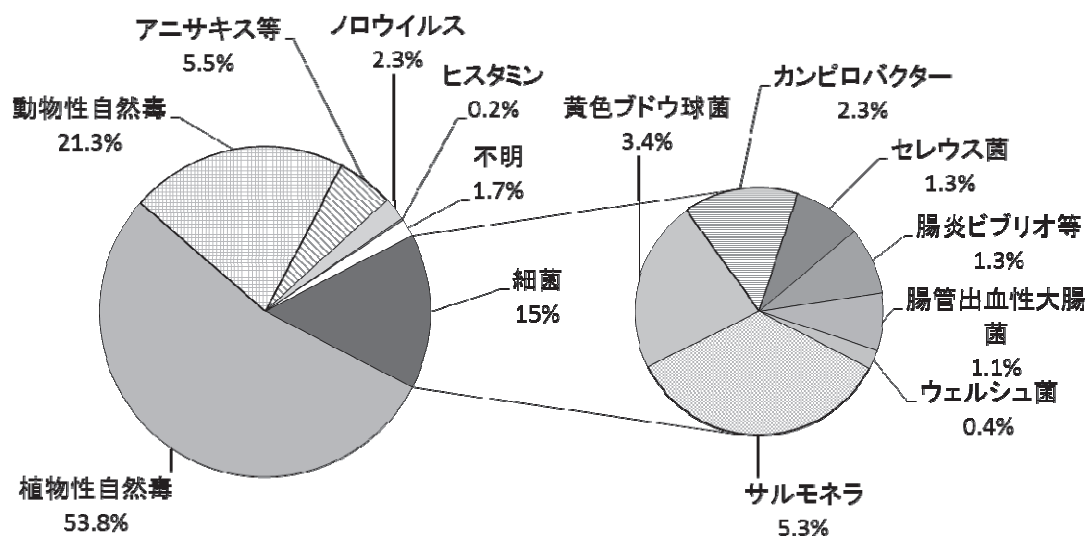


図 家庭で発生した原因物質別食中毒発生状況（平成21年から25年まで/全国、n=526）

事 件 番 号	No. 93		
発 生 期 間	11月27日15時から17時まで	原因施設	飲食店（一般）
患者数／喫食者数	6 / 7 （人）	発 症 率	85.7%
原 因 食 品	焼鳥ひつまぶし井		
病 因 物 質	黄色ブドウ球菌		

<検査結果>

	【食中毒起因菌】	コアグララーゼ型別※1	エンテロトキシン 産生能・型別※2	【ノロウイルス】
食品（残品）	1 / 1 Sta	ぬか漬け	3/3 V (-)	—
食品（参考品）	1 / 4 Sta	井の具	1/3 VI (+)・A型	—
			2/3 V (-)	
拭取り	2 / 10 Sta	調理従事者の 手指	3/3 VI (+)・A型	—
		まな板仕入 用使用後	3/3 VI (+)・A型	
患者ふん便	4 / 6 Sta	患者1、2	3/3 VI (+)・A型	0/6(-)
		患者3	1/3 V (-)	
			2/3 VI (+)・A型	
		患者4	1/3 VI (+)・A型	
2/3 VIII (+)・B型				
従事者ふん便	1 / 2 Sta	従事者	3/3 VI (+)・A型	0/2(-)

※1：コアグララーゼ型別は、1検体につき3コロニーを検査している。

※2：エンテロトキシン産生能、型別は、コアグララーゼ型別ごとに検査している。

<症 状>

おう吐	有5名	無1名	不明0名	83.3%							
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1
下痢	有6名	無0名	不明0名	100.0%							
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	2
便の性状	水様2名	粘液0名	不明4名								
発熱	有2名	無4名	不明0名	33.3%							
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明				
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上					
患者数	0	1	0	0	0	0	1				

その他

腹痛	2名 (33.3%)	吐き気	6名 (100.0%)	頭痛	0名 (0.0%)
ふるえ	0名 (0.0%)	しぶり腹	1名 (16.7%)	倦怠感	4名 (66.7%)
脱力感	1名 (16.7%)	寝込んだ	1名 (16.7%)	寒気	4名 (66.7%)
げっぷ	1名 (16.7%)	しびれ	2名 (33.3%)	発疹	0名 (0.0%)
目の異常	0名 (0.0%)	喉の痛み	1名 (16.7%)	上気道炎	0名 (0.0%)

1 事件の概要

11月27日、文京区内の医療機関の医師から東京都保健医療情報センターを通じて「27日昼、中央区の焼き鳥店にて会社員7名が焼き鳥ひつまぶし丼を喫食し、うち6名が同日16時頃から吐き気、おう吐下痢等の食中毒症状を呈して、救急車で病院に搬送された。」旨、中央区保健所あて連絡があった。

調査の結果、6名は全員が27日15時から17時の間に発症していた。6名に共通する食事は当該施設における食事以外になかった。検査の結果、参考品（ひつまぶし丼の具）、調理従事者の手指、ふん便、まな板、患者のふん便から黄色ブドウ球菌が検出された。患者の症状及び潜伏期間が黄色ブドウ球菌によるものと一致しており、中央区保健所は本件を「焼き鳥ひつまぶし丼」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) 原因食品の追及

患者は当該施設近隣の会社員であり、勤務先に給食施設等は無かった。それぞれ別に居住しており、普段は弁当持参が多く共通食は27日の昼食のみだった。患者は全員「焼き鳥ひつまぶし丼」を喫食していた。

焼き鳥ひつまぶし丼のメニュー
焼き鳥（タレ付）
白飯
温泉玉子
鶏スープ
薬味（ネギ、三つ葉、大根おろし）
漬物（大根ときゅうりの糠漬け）
お茶

(2) 汚染経路の追及

当該施設は店主夫婦で経営しており、店主が主に調理を行っていた。28日に中央区保健所が調査に立ち入った際に、店主の手指の甲に米粒大の火傷の後が2つ認められた。店主は「焼き鳥ひつまぶし丼」の具の細切から盛付までを全て素手で行っていた。店主の手指の拭取り検査を実施したところ、黄色ブドウ球菌が大量に検出された。

「焼き鳥ひつまぶし丼」の具の焼き鳥は、前日の夜に売れ残った焼き鳥を串から外して、細切したものを冷蔵保管したものを使用していた。さらに、前日のランチで残った具の一部も小分けして冷凍保管しており、具が不足した際には解凍して冷蔵保管した具と混ぜて使用していた。店主は、冷蔵保管した焼き鳥を電子レンジ等で急速に加熱すると肉質が固くなると考え、ランチに使用する具を朝9時頃から13時頃まで温水浴にて加温保管していた。検査の結果、「焼き鳥ひつまぶし丼」の具（参考品）からは、 $10^8/g$ を超えるエンテロトキシンA産生能を持つ黄色ブドウ球菌が検出された。

これらのことから、以下のとおり汚染経路が推定された。

- ① 店主が手指を火傷したことにより、黄色ブドウ球菌が増殖した。
- ② 素手で調理を行っていたため、黄色ブドウ球菌が「ひつまぶし丼」の具を汚染した。
- ③ 温浴保管によって黄色ブドウ球菌が具のなかで増殖し、エンテロトキシンAが産生された。
- ④ 患者が大量の黄色ブドウ球菌とエンテロトキシンAを含んだ食品を喫食し食中毒に至った。

事 件 番 号	No. 95										
発 生 期 間	12月1日15時から2日23時まで						原因施設	飲食店（仕出し）			
患者数／喫食者数	38／不明（人）						発症率	—			
原 因 食 品	クラムチャウダー										
病 因 物 質	ウエルシュ菌（血清型：※TW27）										
<検査結果>											
【食中毒起因菌】 【ノロウイルス】											
拭取り	1/30 (+) Sta (男子トイレ便座)										
食品（検食）	1/14 (+) C.p 12月1日調理済み (小松菜しめじのソテー)										
患者ふん便	21/23 (+) C.p						0/23 (-)				
従事者ふん便	2/49 (+) C.p						0/49 (-)				
※TW：Hobbsの血清型に一致しない菌株を対象に、東京都健康安全研究センターで確立した血清型。1型から88型までである（平成28年1月現在）。											
<症 状>											
おう吐	有1名		無37名			不明0名		2.6%			
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
下 痢	有38名		無0名			不明0名		100.0%			
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明
患者数	0	7	4	6	6	7	2	1	0	1	4
便の性状	水様33名		粘液0名			不明5名					
発 熱	有2名		無36名			不明0名		5.3%			
体温	37.0℃	37.0℃	37.5℃	38.0℃	38.5℃	39.0℃	不明				
	未満	～37.4℃	～37.9℃	～38.4℃	～38.9℃	以上					
患者数	0	2	0	0	0	0	0				
その他											
腹 痛	33名 (86.8%)		吐 き 気	9名 (23.7%)		頭 痛	4名 (10.5%)				
ふ る え	0名 (0.0%)		し ぶ り 腹	2名 (5.3%)		倦 怠 感	2名 (5.3%)				
脱 力 感	3名 (7.9%)		寝 込 ん だ	2名 (5.3%)		寒 気	0名 (0.0%)				
げ っ ぷ	1名 (2.6%)		し び れ	0名 (0.0%)		発 疹	0名 (0.0%)				
目の異常	0名 (0.0%)		喉の痛み	1名 (2.6%)		上気道炎	0名 (0.0%)				

1 事件の概要

12月2日11時30分、八王子市保健所にA社工場長が来所し、「八王子市内の学校Bの教員及び生徒が1日から2日にかけて腹痛、下痢の症状を呈した。発症者の共通食はA社工場が製造したクラムチャウダーである。」旨、通報した。

同日12時10分、上記の通報があった旨、八王子市保健所から都食品監視課を通じてA社工場所在地（立川市）を所管する多摩立川保健所あて連絡があった。

調査の結果、1日11時45分から13時45分の間にA社工場で調製されたクラムチャウダーを学校Bにおいて喫食した者のうち、38名が同日15時から2日23時までの間に症状を呈し、5名が医療機関を受診した。患者全員の共通食は当該クラムチャウダーのみであった。検査の結果、患者ふん便21検体及びA社工場の調理従事者（C氏）のふん便からウエルシュ菌（血清型：TW27）が検出された。患者の症状及

び潜伏期間はウエルシュ菌による食中毒と近似していた。以上から多摩立川保健所は本件を「クラムチャウダー」を原因とする食中毒と断定した。

2 発生原因等

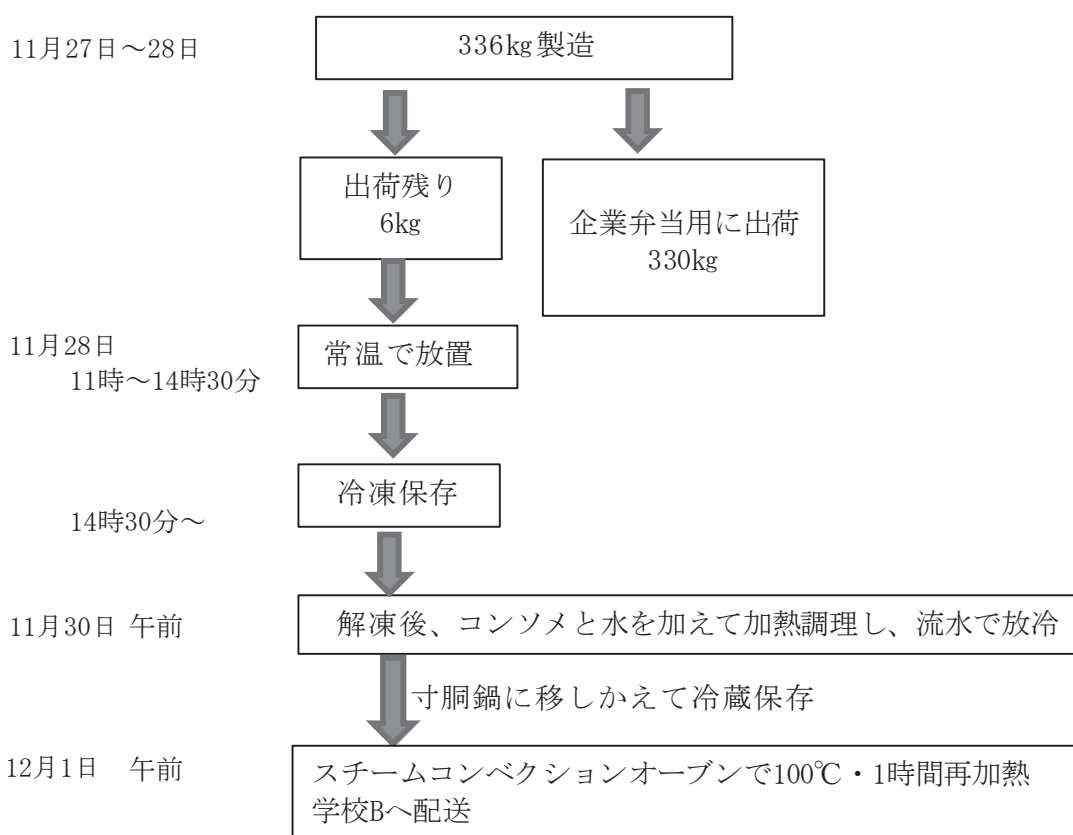
(1) 原因食品の追及

12月1日は、A社工場で調理従事者（C氏）が学校B向けに調製した弁当とクラムチャウダーのセット及び単品のクラムチャウダー、学校Bの調理場で調理されたラーメンやうどん等のメニュー100食程度が学校Bの生徒等に提供されていた。調査の結果、患者全員の共通食は、当該クラムチャウダーのみだった。なお、当該クラムチャウダーの喫食者で、臭いや味に異常を感じたため一口だけ食べて残りを廃棄したという1名は発症していなかった。

(2) 汚染経路の追及

ア 原因食品の調理、製造、加工等の方法及び摂取までの経過

原因食品のクラムチャウダーは、当該工場では11月27日から同月28日にかけて企業弁当用に製造した336kgのうち、出荷されずに残った6kgをC氏が再利用して調製した。



イ 汚染経路

クラムチャウダーを調製したC氏の検便から患者と同じウエルシュ菌（血清型:TW27）が検出されたこと及び企業弁当用に製造して残ったクラムチャウダーを常温で約3時間半放置していたことから、本菌による汚染・増殖の機会があったと考えられた。また、別の調理従事者1名（クラムチャウダー喫食なし）から本菌が検出されたこと及びクラムチャウダー以外の食品から本菌が検出されたことから、本件の原因食品となったクラムチャウダーを調製する前から工場内が本菌によって汚染されていたことが示唆された。

(3) その他

当該工場では衛生管理マニュアルを作成し、従事者の健康状況のチェックや調理の際の加熱温度の点検記録、残った食品の再利用の禁止等を規定していた。しかし、C氏は当該工場の正規職員ではなく、メニューのプランニングやプロデュースに関するコンサルタントを行う別会社の社員だったため、C氏健康状態の記録、C氏が調理した食品に関する点検の実施及び検食の保存はなされていなかった。

事 件 番 号	No. 96														
発 生 期 間	12月5日23時30分から12日15時まで						原因施設	飲食店（一般）							
患者数／喫食者数	67／580 （人）						発 症 率	11.6%							
原 因 食 品	会食料理														
病 因 物 質	ノロウイルスGⅡ														
<検査結果>															
	【食中毒起因菌】						【ノロウイルス】								
食品（参考）	0/4						0/4								
拭き取り	1/20 sta（女子トイレトイレット ペーパー入れのふた）						0/20								
患者ふん便	0/20 2/48 Camp 1/48 C.p						1/20 GⅡ（男子トイレ便器のふち） 36/48 GⅡ								
調理従事者ふん便	1/7 Camp, Sal						5/7 GⅡ								
ホール従事者ふん便	0/11						3/11 GⅡ								
<症 状>															
おう吐	有45名			無22名			不明0名			67.2%					
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明				
患者数	14	10	4	7	1	0	1	0	0	2	6				
下 痢	有55名			無12名			不明0名			82.1%					
一日の回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10以上	不明				
患者数	7	7	5	3	8	5	1	1	0	12	6				
発 熱	有45名			無22名			不明0名			67.2%					
体温	～37℃		～38℃		～39℃		～40℃		～41℃		～42℃	不明			
患者数	3		14		17		2		0		0	9			
その他															
腹 痛	46名（68.7%）			吐 き 気			49名（73.1%）			頭 痛			25名（37.3%）		
ふ る え	9名（13.4%）			し ぶ り 腹			7名（10.4%）			倦 怠 感			27名（40.3%）		
脱 力 感	14名（20.9%）			寝 込 ん だ			34名（50.7%）			寒 気			40名（59.7%）		
げ っ ぷ	11名（16.4%）			し び れ			2名（3.0%）			発 疹			0名（0.0%）		
目の異常	0名（0.0%）			喉 の 痛 み			2名（3.0%）			上 気 道 炎			0名（0.0%）		
けいれん	1名（1.5%）														

1 事件の概要

平成26年12月9日11時45分、患者から「6日19時30分から池袋東口近くの飲食店で、焼肉等の食べ放題、飲み放題コースを14名で利用したところ、6名が7日3時頃から下痢、嘔吐の胃腸炎症状を呈した。」旨、豊島区池袋保健所に連絡があった。

調査の結果、当該施設を12月5日から8日に利用した580名のうち、17グループ67名が5日23時30分から12日15時にかけて下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していることが判明した。6日に当該施設内で客がおう吐したとの目撃情報があったが、前日の5日に利用した複数グループからも患者が発生しており、患者らに共通する行動は、当該施設での食事のみだった。検査の結果、患者ふん便36検体、調理従事者ふん便5検体、ホール従事者ふん便3検体及び拭き取り1検体（男子トイレ便器の

ふち) からノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者5名は6日20時から10日13時にかけて発症しており、調理業務全般を担当していた。

このことから、池袋保健所は、当該施設が調理し提供した「会食料理」を原因とする食中毒事件と断定した。

2 発生原因等

(1) 原因食品の追求

患者らは共通して「食べ放題、飲み放題コース」を利用しており、オーダー方式で、焼肉、サラダ、キムチ、デザート、飲み物等を注文し、自席で焼く等の調理を行い、喫食していた。メニュー数は飲み物を除いて54アイテム以上であり、患者の喫食メニューに偏りがなかったことから、原因食品の特定には至らなかった。

(2) 汚染経路の追求

検査の結果、当該施設の調理従事者7名中5名及びホール従事者11名中3名からノロウイルスGⅡが検出された。ノロウイルスが検出された調理従事者5名は6日20時から10日13時にかけて発症しており、調理業務全般を担当していた。また、同ウイルスが検出されたホール従事者3名のうち2名は8日14時及び15時に発症しており、残り1名は不顕性感染であった。

本件では、5日の利用者からも患者が発生していることから、従事者に自覚症状が現れる前にノロウイルスが排出されていた可能性が考えられた。更に、調理従事者が体調不良を呈しながらも業務に従事したことで、手指を介して施設、器具、食材等を連続的に汚染し、複数日に渡り患者が発生したと推察された。

また、当該施設では、賄いとして、客に提供する食材を用い、従業員が各自調理を行い喫食していたことから、ノロウイルスに汚染された食材を喫食したことにより、ホール従事者等、従業員間で感染が広がった可能性も示唆された。

(3) 考察

本件の発生要因は、ノロウイルスに感染した従事者の手指を介して施設、器具、食材等が連続的に汚染されたことと推察される。

当該施設は食べ放題を売りにしており、提供される食品は多岐にわたり、メニュー数はドリンクを除いても54アイテム以上であった。手指の洗浄がおろそかになった理由の一つとして、取扱食品数が多く、取扱いが煩雑であったため、作業が雑になりがちだった可能性が考えられる。

施設では、衛生管理マニュアルを有しており、厨房の衛生管理や手洗方法等について定めがあったが、従事者に体調不良者が出た場合の定めはなかった。また、月に一度、従事者に自主検便を実施していたが、ウイルス検査までは行っていなかった。本件は、それら衛生管理体制の不備、食事の提供形態、取扱いの不備等が相まって発生した事例と推察された。