

当市で発生した食中毒事例

事例 1

1 概 要

平成30年9月13日にフェリー内の飲食店で提供された食事を喫食した2グループ163名のうち93名が下痢、腹痛、嘔吐、発熱等の症状を呈した。

検査の結果、有症者23名及び調理従事者1名の便からノロウイルスが検出された。

2 措 置

施設に対し、10月4日から10月5日まで2日間の営業停止を命じるとともに、施設内の清掃、消毒の実施や調理器具等の洗浄消毒、使用時の区分け管理及び手洗励行を徹底し二次汚染防止対策を講ずるように指導した。また、ノロウイルスの不顕性感染者による食中毒発生の危険性を周知し、再発防止対策の徹底を図るために、全従業員を対象とした衛生教育を複数回にわたって実施した。

3 考 察

喫食調査の結果、有症者が「洋風定食」を喫食した者に限定されていること、他の食事を喫食した者から体調不良の申し出がなかったことから、当該飲食店で提供された「洋風定食（団体用）」が原因と断定した。

ノロウイルスの食中毒は、少量のウイルスが食品を汚染することで発生し、その汚染経路の主な原因は、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介した食品、器具の汚染となっている。本件でも、検便検査でノロウイルスGIが検出された調理従事者は、不顕性感染者であったため、食品を汚染させるおそれがあるという自覚がなく、作業をおこなった可能性が考えられる。

このため食品を調理する各工程においては、常に調理従事者自らが不顕性感染を想定した手洗いの徹底等の対策を講じる必要がある。

事例 2

1 概 要

平成30年5月9日に飲食店が提供した鶏コース料理を喫食した1グループ14人のうち6人が下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した。検査の結果、有症者便5検体からカンピロバクターが検出された。

2 措 置

施設に対し、5月15日から5月16日まで2日間の営業停止を命じるとともに、施設内の清掃と消毒、調理器具等の洗浄・消毒・使い分け、手洗いの徹底、鶏肉の調理時に内部まで十分加熱すること等を指導した。また、従業員に対して衛生教育を実施した。

3 考 察

喫食調査データの解析結果からオッズ比が1以上かつ95%以上の信頼区間下限が1以上であるメニューが無く、原因食品の特定には至らなかったが、以下の3点から当該施設が提供したコース料理が原因と断定した。

- ①有症者5名の検便からカンピロバクターが検出されたこと
- ②有症者6名を含む14名の共通食は、当該施設で提供された料理のみであること
- ③疫学調査の結果、潜伏時間や有症者の症状がカンピロバクターによる食中毒の特徴に一致すること

原因施設では、加熱不十分な鶏肉料理（鶏レバー刺身）を提供していたため、汚染経路の可能性として、鶏肉に付着していたカンピロバクターが残存したまま消費者が喫食したことが原因と考えられた。営業者に対し、加熱用の鶏肉や鶏内臓肉の生又は加熱不十分な状態での提供を直ちに中止するよう指導を行った結果、営業者は、指導日当日からメニューの見直しを行い、加熱不十分な鶏肉料理の提供を中止した。

また、調理従事者の手洗いや調理器具類の使い分け及び消毒が十分でなかった可能性も考えられ、手指や調理器具等を介しての二次汚染の可能性も考えられた。

鶏肉のカンピロバクターによる汚染率が高いことは、知られているが、食品衛生法において生食の提供が禁じられておらず、市内でも、加熱不十分な鶏肉料理を提供する飲食店が多数ある。今後も引き続き、飲食店に対し、カンピロバクターによる食中毒のリスクについて説明し、鶏肉の十分な加熱の必要性について、注意喚起を行っていく。