当市で発生した食中毒事例

事例 1

1 概 要

平成26年4月5日に飲食店が提供した仕出し弁当を喫食した2グループ84人のうち55人が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈した。検査の結果、有症者便11検体からサポウイルスが検出された。

2 措 置

施設に対し、4月17日から4月18日まで2日間の営業停止を命じるとともに、施設設備の洗浄・消毒の徹底、手洗いの励行等について改善を指導した。また、従業員に対して衛生教育を実施するとともに、食品衛生責任者を設置し施設の衛生管理を行うよう指導した。

3 考 察

本件では原因食品の特定には至らなかったが、①4グループの患者の共通食は、当該施設が提供した仕出し弁当のみであったこと。②4グループの患者便からサポウイルスが検出されたこと。③患者の症状等がサポウイルス食中毒の疫学的特徴を示したこと。④弁当の一部に別施設で調理した食品が含まれていたが、別施設からは、同様の届出がないこと。⑤4グループの接点が仕出し弁当の喫食以外になかったこと。以上のことから、当該施設で調理し提供した食品が原因と断定した。

サポウイルスの汚染経路については、ノロウイルスと同様と考えられており、今回の事例も加熱調理後に、調理、盛付作業時において手指からの食品汚染が疑れたが、従事者全員の便検査からは、サポウイルスが検出されなかった。

喫食調査データの解析結果から、オッズ比が1以上で95%信頼区間下限が1以上のメニューは、刺身、エビフライ、カニ（ボイル解凍品）、焼き魚、ごま豆腐、さけ南蛮、酢の物、フルーツ甘味、かやくご飯の9品目で、エビフライや焼き魚といった加熱工程がある食品も含まれていたが、各品目の調理者との相関は見られなかった。

今後、指導事項の改善確認を行うとともに、定期的な立ち入りと衛生指導の実施の必要があると考えられた。

事例 2

1 概 要

平成 26 年 5 月 25 日に開催した運動会において、仕出し弁当を喫食した教職員及び来賓等 266 名のうち 174 名が、下痢、嘔吐等の症状を呈した。検査の結果、有症者 12 名及び調理従事者 5 名の便から **astA 保有大腸菌 O1**（腸管凝集付着性大腸菌耐熱性毒素産生遺伝子保有大腸菌）が検出された。

2 措 置

施設に対し、6 月 2 日から 6 月 3 日まで 2 日間の営業停止を命じるとともに、温度管理の徹底、検食の保管、手洗いの励行や健康管理等について改善を指導し、従業員に対して衛生教育を実施した。

3 考 察

本件では原因食品の特定には至らなかったが、① 8 グループの患者の共通食は、当該施設が提供した仕出し弁当のみであったこと、② 患者の症状等が病原性大腸菌による食中毒の疫学的特徴に類似したこと、③ 患者便及び調理従事者便から **astA 保有大腸菌 O1** が検出されたこと、④ 8 グループの接点が仕出し弁当の喫食以外になかったこと、以上のことから、当該施設が提供した食品が原因と断定した。

喫食調査データの解析結果から、オッズ比が 1 以上のメニューは、金時豆、鶏の唐揚げ、きんぴらレンコン、こんにゃくの煮物、オムレツ、ハウレンソウの和え物、さばの糠炊き、白飯、エビフライ、グラタン、がんもどきの 11 品目で、加熱工程がある食品も含まれていた。しかし、95%信頼区間下限が 1 以上のものが無く、品目の断定までは至らなかった。

微生物学的検査の結果、調理従事者 6 名のうち 5 名の便から **astA 保有大腸菌 O1** が検出されたが、食品残品からは同物質が検出されなかった。また、施設内のトイレドアノブ及び肉類用まな板からも **astA 保有大腸菌 O1** が検出された。

これらの状況から、食品の汚染経路として、弁当の盛り付け時に調理従事者の手指を介して **astA 保有大腸菌 O1** が付着したのではないかと考えられた。

手指が汚染された経路としては、「汚染された調理器具の使用」「施設内トイレの利用後の手洗い不十分」を発端として、調理場内の手ふきタオル共用等による従業員全員に汚染拡大し、盛り付け時に食品を汚染したことなどが考えられる。

なお、**astA 保有大腸菌**に関しては、**astA** を単独保有する大腸菌が健常者からも検出されていること、**astA** が病原性を発現しないケースもあることなどの理由から、病原性を決定づけられていないが、これまでに、福井県や広島市、熊本市など各地で集団下痢症の原因物質となった事例が報告されている。