

## 2 食中毒事件概要（抜粋）

掲 載 事 件 一 覧

| 事件<br>番号 | 発生日<br>月 日 | 患者数<br>——<br>喫食者数 | 原 因 食 品       | 原因物質    | 原 因 施 設    | 頁     |
|----------|------------|-------------------|---------------|---------|------------|-------|
| 9        | 3. 1 3     | 189/284           | 幕の内弁当（筑前煮）    | C p     | 飲食店営業（一般）  | 7 2   |
| 1 0      | 3. 2 1     | 10/不明             | ティラミス（推定）     | S a l   | 飲食店営業（一般）  | 7 4   |
| 1 9      | 5. 2 7     | 20/26             | 給食（鶏肉ホム揚げ）    | C a m p | 集団給食（学校）   | 7 8   |
| 2 2      | 6. 2 2     | 432/637           | 給食            | E c     | 集団給食（学校）   | 8 1   |
| 2 5      | 6. 2 7     | 51/84             | 給食            | S a l   | 集団給食（寮）    | 9 6   |
| 2 8      | 7. 1 0     | 44/174            | 会食料理他         | V p     | 飲食店営業（一般）  | 9 2   |
| 3 6      | 7. 2 8     | 52/57             | 定食、出前弁当       | S a l   | 飲食店営業（一般）  | 8 6   |
| 3 7      | 7. 2 9     | 9/9               | スパゲティー        | B c     | 飲食店営業（一般）  | 8 8   |
| 3 9      | 8. 3       | 377/1,640         | 仕出し弁当         | E c     | 飲食店営業（仕出し） | 8 4   |
| 4 6      | 8. 1 8     | 47/102            | 仕出し弁当         | V p     | 飲食店営業（一般）  | 9 0   |
| 5 4      | 8. 2 6     | 38/98             | 給食            | S a l   | 集団給食（事業所）  | 9 4   |
| 5 5      | 8. 2 6     | 64/145            | 給食            | S a l   | 集団給食（要許可）  | 9 6   |
| 6 0      | 9. 1       | 62/107            | 弁当、そう菜        | E c     | 飲食店営業（そう菜） | 8 4   |
| 6 4      | 9. 1 7     | 272/319           | とろろ汁          | S a l   | 集団給食（要許可）  | 9 7   |
| 6 5      | 9. 1 9     | 188/656           | ホタテ貝調理品（推定）   | V p     | 飲食店営業（ホテル） | 1 0 0 |
| 6 8      | 9. 2 2     | 9/50              | にぎり寿司         | V. f u  | 飲食店営業（すし屋） | 9 3   |
| 7 1      | 1 0. 2     | 16/46             | いなり寿司他        | S t a   | 飲食店営業（すし屋） | 1 0 6 |
| 7 3      | 1 0. 6     | 1/1               | キノコとナスの炒め     | 有毒キノコ   | 家 庭        | 1 0 9 |
| 7 4      | 1 0. 9     | 88/173            | スクランブルエッグ（推定） | S a l   | 飲食店営業（ホテル） | 7 6   |
| 7 8      | 1 1. 1 3   | 3/19              | キノコ汁          | 有毒キノコ   | 家 庭        | 1 0 8 |

|                 |  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
|-----------------|--|---------|-------------------|--------|---------|-----|----|------|---|------|----|
| 事 件 番 号         | N o . 9  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 発 生 期 間         | 3 月 13 日 ~ 15 日 (Mo. 6 ~ 18)   | 原 因 施 設 | 飲 食 店 営 業 ( 一 般 ) |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 患 者 数 / 喫 食 者 数 | 1 8 9 / 2 8 4  | 発 症 率   | 6 6 . 5 %         |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 原 因 食 品         | 幕 の 内 弁 当 ( 筑 前 煮 )  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 病 因 物 質         | ウ ェ ル シ ュ 菌 ( T W 6 型 )  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 検 査 結 果         | 拭き取り 0/13 (-)<br>食品 2/25 (+)Cp TW6 13, 14日提供筑前煮<br>従事者便 1/3 (+)Cp TW6<br>患者便 19/19 (+)Cp TW6<br>健常者便 12/14 (+)Cp TW6 |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 症 状             |  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| おう吐 11名 5.8%    |  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 一日の回数           | 1  | 2       | 3                 | 4      | 5       | 6   | 7  | 8    | 9 | 10以上 | 不明 |
| 患者数             | 6  | 1       | 2                 |        |         |     |    |      |   |      | 2  |
| 下痢 187名 98.9%   |  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 一日の回数           | 1  | 2       | 3                 | 4      | 5       | 6   | 7  | 8    | 9 | 10以上 | 不明 |
| 患者数             | 7  | 21      | 29                | 25     | 24      | 17  | 15 | 14   | 2 | 30   | 3  |
| 発熱 3名 1.6%      |  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
|                 | 36.0℃台   | 37.0℃台  | 38.0℃台            | 39.0℃台 | 40.0℃以上 | 不明  |    |      |   |      |    |
| 患者数             | 1  | 1       |                   |        |         | 1   |    |      |   |      |    |
| 裏急後重 8名 4.2%    |  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 腹痛 110名 58.2%   |  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| その他             |  |         |                   |        |         |     |    |      |   |      |    |
| 吐き気             | 16名  | 8.5%    | 戦りつ               | 1名     | 0.5%    | 暖気  | 1名 | 0.5% |   |      |    |
| 悪寒              | 17名  | 9.0%    | 頭痛                | 6名     | 3.2%    | 脱力感 | 2名 | 1.1% |   |      |    |

### 1 事件の概要

3月15日7時15分、医師より「14日旅館に宿泊していた老人クラブの団体客の多数が、下痢及び腹痛等の症状を呈している」旨の届け出が、本郷保健所にあった。

この団体客の添乗員は別の棟に宿泊しており、14日の食事は客とは別であったが同様の症状を呈していた。このため、患者の共通食は14日の昼に渋谷区内のレストランで食べた幕の内弁当だけであった。また、13日及び14日にレストランを利用した7団体の予約客のうち、4団体に同様の症状を呈す者がいた。

患者ふん便及び検食の筑前煮から同一血清型のウェルシュ菌が検出されたため、当該レストランを原因施設とする食中毒事件と決定した。

## 2 発生原因等

レストランが老人クラブに提供した幕の内弁当の内容は、表のとおりであった。他に幕の内弁当は3種類あったが、このメニューに値段に応じておかずを増減していた。メニュー別に $\chi^2$ 検定を行ったが、有為の差は認められなかった。しかし、①検食中の筑前煮からウェルシュ菌が検出されたこと、②発症した団体の幕の内弁当には全て筑前煮が含まれていたこと、③筑前煮を含まない食事を喫食した団体からは発症者はなかったことから、原因食は、幕の内弁当の筑前煮と断定した。

表 幕の内弁当メニュー

|                             |        |             |
|-----------------------------|--------|-------------|
| 筑前煮（タケノコ、ニツツ、ゴボウ、トリ肉、コンニャク） | つくね    | 野沢菜         |
| ゴロ照り焼き                      | ちくわ天ぷら | みそ汁（ワカメ、豆腐） |
| 葉野菜（グリーンカール）                | ヒジキ煮   | ご飯          |
| 玉子焼き                        | シューマイ  |             |
| エビフライ                       | 茶碗蒸し   |             |

筑前煮は、普段から数回分をまとめて調理していた。食中毒が起きた13日と14日分は、約340食分を12日に調理していた。調理方法は下図に示した。2～3日分をまとめて作るため、比較的大きな深鍋を使用していた。しかし、調理後の放冷は他の容器に移すことをせず、鍋のまま室温に放置していたため、鍋の底は嫌気状態となり、ウェルシュ菌が増殖したものと考えられた。提供当日に再加熱を行ったが、盛り付け時に再び冷まさなければならぬため、加熱が不十分で、菌が残存したものと考えられた。

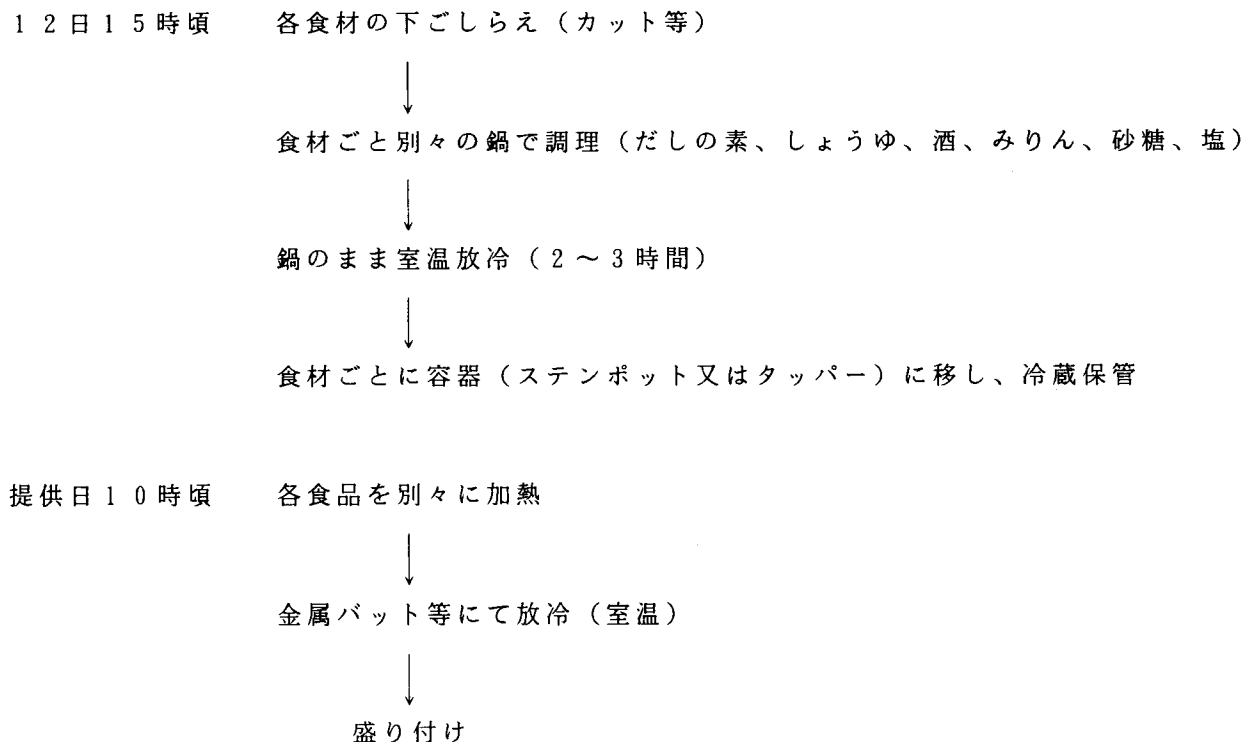


図 筑前煮の調理方法

本件は、大量調理施設が仕事の効率化を追求するあまり、数日分をまとめて調理したことが主原因と考えられる。大量調理施設ゆえに、前日調理をしない努力が必要で、HACCPの考え方を導入するなど、衛生管理の徹底を図るべきである。

|                 |   |         |                 |
|-----------------|---|---------|-----------------|
| 事 件 番 号         | N o 1 0   |         |                 |
| 発 生 期 間         | 3 月 21日～26日 (Mo. 20～40)   | 原 因 施 設 | 飲 食 店 営 業 (一 般) |
| 患 者 数 / 喫 食 者 数 | 1 0 / 不 明   | 発 症 率   | 不 明             |
| 原 因 食 品         | テ ィ ラ ミ ス (推 定)   |         |                 |
| 病 因 物 質         | サ ル モ ネ ラ ・ エ ン テ リ テ ィ デ ィ ス   |         |                 |
| 検 査 結 果         | 拭き取り 0/38(-)<br>食品(参考品) 1/20(+) S.Enteritidis 鶏卵<br>従事者便 2/21(+) S.Enteritidis<br>患者便 3/7 (+) S.Enteritidis |         |                 |

症 状

|       |     |   |           |   |   |   |   |   |   |      |    |
|-------|-----|---|-----------|---|---|---|---|---|---|------|----|
| おう吐   | 2 名 |   | 2 0 . 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         |   |   |   |   |   |   |      |    |

|       |       |   |             |   |   |   |   |   |   |      |    |
|-------|-------|---|-------------|---|---|---|---|---|---|------|----|
| 下痢    | 1 0 名 |   | 1 0 0 . 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 |   | 1 |   | 6 |      |    |

|     |        |  |           |  |        |  |        |  |         |  |    |
|-----|--------|--|-----------|--|--------|--|--------|--|---------|--|----|
| 発熱  | 8 名    |  | 8 0 . 0 % |  |        |  |        |  |         |  |    |
|     | 36.0℃台 |  | 37.0℃台    |  | 38.0℃台 |  | 39.0℃台 |  | 40.0℃以上 |  | 不明 |
| 患者数 |        |  | 3         |  | 4      |  | 1      |  |         |  |    |

|      |     |  |           |  |
|------|-----|--|-----------|--|
| 裏急後重 | 5 名 |  | 5 0 . 0 % |  |
| 腹痛   | 9 名 |  | 9 0 . 0 % |  |

|     |    |       |     |    |       |     |    |       |
|-----|----|-------|-----|----|-------|-----|----|-------|
| その他 |    |       |     |    |       |     |    |       |
| 吐き気 | 2名 | 20.0% | 頭痛  | 6名 | 60.0% | 麻痺  | 1名 | 10.0% |
| 悪寒  | 7名 | 70.0% | 暖気  | 1名 | 10.0% | 倦怠感 | 5名 | 50.0% |
| 戦りつ | 2名 | 20.0% | 脱力感 | 5名 | 50.0% | 悪心  | 3名 | 30.0% |

1 事件の概要

3月25日15時30分、3名家族全員が食中毒様症状を呈したと、保健所に連絡があった。

発症した家族は、3月20日19:30からイタリアンレストランでコース料理を喫食していた。症状は、悪寒、発熱、腹痛、下痢等で、同区内の病院に受診した。

このレストランを3月26日に利用した5名のグループ及び従事者2名が同様の症状を呈したことが判明した。従事者及び患者ふん便からサルモネラ・エンテリティディス (SE) が検出されたことから、当該レストランを原因施設とする食中毒事件と決定した。

2 発生原因等

患者2グループは、別々のコース料理を喫食していた。この中で共通食品は、デザートの特ラミスであった。原材料の鶏卵からSEが検出されたため、原因食品と疑われた(特ラミスの参考品は陰性であった)。

ティラミスの製造工程は下のとおりであり、発生原因は、次のように考えられた。

- ① 加熱工程がほとんどない
- ② 冷蔵ショーケースは、店の繁忙時には戸の開閉が頻繁になり、冷蔵効果が期待できない
- ③ 当該品は、ふん便から同菌が検出された従事者が製造していた

- |     |   |
|-----|---|
| I   | ① 鶏卵を卵黄と卵白に分ける（ボール使用）   |
|     | ② クリームチーズを湯せんでやわらかくする   |
|     | ③ ゼラチンをもどす  |
| II  | 卵黄に砂糖を加え、③を加え、火入れする（軽く沸騰する程度）                                 |
| III | 器にあらかじめつくっておいたスポンジケーキを敷き、エスプレッソコーヒーとコーヒーリキュールを湿らせる            |
| IV  | クリームチーズとIIを混ぜて、裏ごしする  |
| V   | 卵白に砂糖を加え、泡立てメレンゲをつくり、IVと合わせる                                  |
| VI  | 器にIIIとVを2層にして、2時間冷凍する   |
| VII | VIにココアパウダーをふり、冷蔵ショーケース内で解凍（約1時間）・保管（3～24時間）し、スプーンで盛り付けした後提供する |

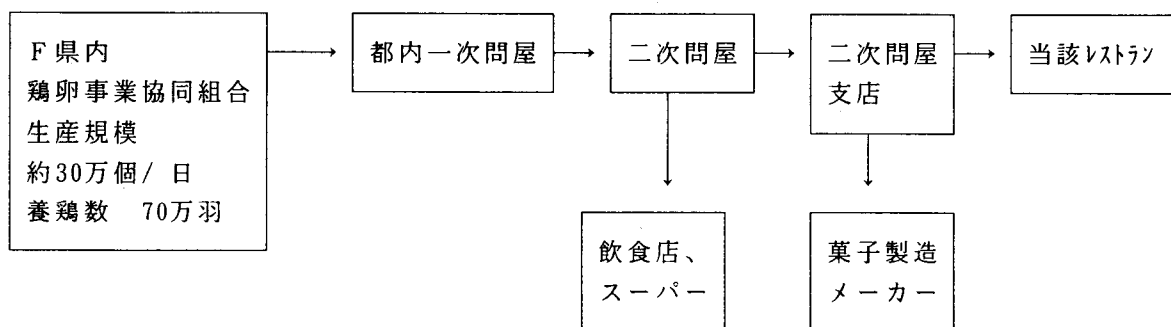
#### ティラミスの製造工程

患者ふん便及び鶏卵から検出されたSEのフェージ型は同一であり、鶏卵に由来した同菌が原因であったことが示唆された。また、患者の発生が複数日に渡ることから、施設内が継続的に同菌により汚染されていたことも示唆された。

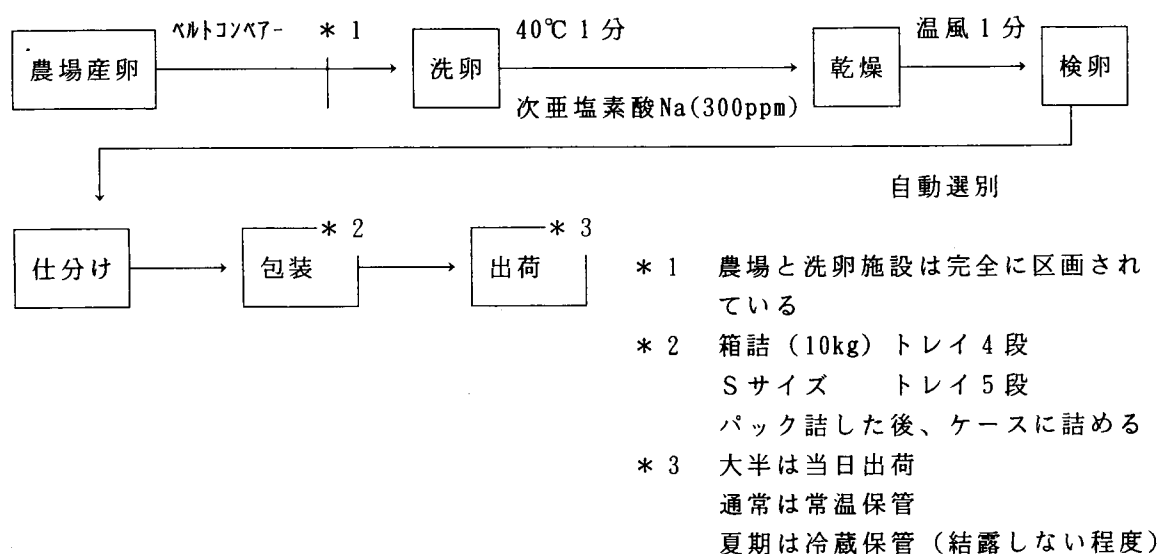
鶏卵のサルモネラによる汚染は、ここ数年来指摘されており、ティラミス等加熱工程のほとんどない食品の製造に対しては、殺菌液卵を使うよう指導する必要がある。また、危害分析重要管理点方式（HACCP）を導入するなど、危害排除に細心の注意を払っていく必要がある。

#### ＜参考＞

今事例において、鶏卵からSEが検出されたが、当該鶏卵の流通経路を下図に示す。流通は常温で流通していた。



鶏卵事業協同組合での採卵から包装までの工程を下図に示す。



また、当該事業組合は農水省が示した「サルモネラ衛生対策指針におけるモニタリング検査」を実施していた。施設の消毒については、ヒナ導入時に鶏群をオールアウトした後、清掃、水洗、消毒の順で行っていた。また、定期検査については「ヒナ、飼料及び飲料水について行っているが、サルモネラが検出されたことはない」と報告があった。

《鶏卵料理が原因と疑われるSEによる事例を以下に示す。(事件番号No. 74)》

## 1 事件の概要

10月13日13時頃「10月9日文京区内のホテルに宿泊し、同ホテルで朝食を食べた利用客が10日昼頃から食中毒症状を呈し、医師から食中毒と診断された」旨の連絡がホテルから保健所にあった。

また、同日14時頃、衛生局に栃木県から「同ホテルに宿泊し、10日に朝食を食べた栃木県内の利用客4名全員が食中毒症状を呈している」旨の通報があった。

保健所がホテル宿泊者名簿から調査した結果、88名が10月9日10時から12日21時にかけて(Mo. 10~56h)腹痛、下痢、発熱の症状を呈しており、うち3名が入院していた。

患者はホテルのレストランで9日又は10日の朝食バイキングを喫食していた。患者ふん便からSEが検出されたことから、当該レストランでの朝食バイキングを原因食とするSEによる食中毒と決定した。

## 2 発生原因等

本件では、患者の発生が、10月9日及び10日のホテル内レストランの朝食バイキングを喫食した177名のうち88名に限定されたことから、原因食は両日に共通して提供された食品の中にあるものと推定された。下表にマスターテーブルを示した。

9日、10日の共通メニューは、17種類あったが、両日に渡り患者の喫食率が有意に高く、 $\chi^2$ 検定で高い値を示したのは、スクランブルエッグであり、原因食品と推定された。

原料液卵は、提供前日の16時~17時にかけて1ケづつ割卵し、しのみでこした後、冷蔵保管された。当日は、6時から調味した後、フライパンで焼き、大皿に盛って提供された。これより、汚染及び増菌の機会として、以下の可能性が考えられた。

- ① 調理従事者(健康保菌者)からの、二次汚染又はSE汚染卵の混入
- ② 前日割卵による、保管中のSEの増殖
- ③ 加熱不十分による、SEの生残及びその後の増菌
- ④ 前回調理で余った液卵に新たに付け足したことによる、汚染の増幅
- ⑤ しのみ及び液卵容器の洗浄不十分

しかしながら、調査時において、担当調理従事者が退職していたことから、調理時の詳細な事項については調査不能となり、上記の可能性のうち、原因を特定することはできなかった。

鶏卵は、同区内の販売店から10月7日に4ケース(40kg)仕入れていた。残品及び参考品の鶏卵を検査したが、食中毒起因菌は検出されなかった。販売店には他の納品先から同様の苦情は入っていなかった。また、鶏卵の産地は、複数の産地で特定することはできなかった。

本事件は、上記問題点の他、①調理場責任者は、スクランブルエッグの調理をパート従業員のみ任せ、必要な衛生教育を実施していなかった、②定期的検便を実施していなかった、③経営者が三度も換わるなど、従事者の衛生教育が不十分であるとともに不安定な経営状態も本事件発生の一因と考えられた。

表 マスターテーブル

| メニュー      | 9日(患者36名、健康者71名) |    |          |          |    |          | 10日(患者59名、健康者16名) |         |    |          |          |    |          |          |
|-----------|------------------|----|----------|----------|----|----------|-------------------|---------|----|----------|----------|----|----------|----------|
|           | 患者<br>○          | ×  | 喫食<br>率% | 健康者<br>○ | ×  | 喫食<br>率% | $\chi^2$          | 患者<br>○ | ×  | 喫食<br>率% | 健康者<br>○ | ×  | 喫食<br>率% | $\chi^2$ |
| 野菜サラダ     | 26               | 10 | 72.2     | 47       | 24 | 66.2     | 0.400             | 43      | 16 | 72.9     | 12       | 4  | 75.0     |          |
| ウイナーソーセージ | 26               | 10 | 72.2     | 40       | 31 | 56.3     | 2.515             | 46      | 13 | 78.0     | 11       | 5  | 68.8     | 0.190*   |
| シュウマイ     | 16               | 20 | 44.4     | 18       | 53 | 25.4     | 3.961             | 32      | 27 | 54.2     | 7        | 9  | 43.8     | 0.214*   |
| ポトフライ     | 18               | 18 | 50.0     | 26       | 45 | 36.6     | 1.742             | 35      | 24 | 59.3     | 6        | 10 | 37.5     | 2.419    |
| スクランブルエッグ | 34               | 2  | 94.4     | 33       | 39 | 46.5     | 22.183*           | 49      | 10 | 83.1     | 2        | 14 | 12.5     | 25.640*  |
| フルーツカクテル  | 16               | 20 | 44.4     | 24       | 47 | 33.8     | 1.140             | 26      | 33 | 44.1     | 7        | 9  | 43.8     |          |
| 漬物        | 10               | 26 | 27.8     | 17       | 54 | 23.9     | 0.184             | 15      | 44 | 25.4     | 6        | 10 | 37.5     |          |
| 生卵        | 7                | 29 | 19.4     | 13       | 58 | 18.3     | 0.020             | 15      | 44 | 25.4     | 2        | 14 | 12.5     | 0.575*   |
| 味噌汁       | 20               | 16 | 55.6     | 35       | 36 | 49.3     | 0.370             | 40      | 19 | 67.8     | 11       | 5  | 68.8     |          |
| トースト      | 16               | 20 | 44.4     | 32       | 39 | 45.1     |                   | 26      | 33 | 44.1     | 4        | 12 | 25.0     | 1.195*   |
| ジャム       | 10               | 26 | 27.8     | 14       | 57 | 19.7     | 0.879             | 11      | 48 | 18.6     | 2        | 14 | 12.5     | 0.041*   |
| 味付け海苔     | 10               | 26 | 27.8     | 21       | 51 | 29.6     |                   | 19      | 40 | 32.2     | 4        | 12 | 25.0     | 0.062*   |
| 米飯        | 20               | 16 | 55.6     | 35       | 36 | 49.3     | 0.370             | 35      | 24 | 59.3     | 12       | 4  | 75.0     |          |
| 納豆        | 8                | 28 | 22.2     | 12       | 59 | 16.9     | 0.164*            | 7       | 52 | 11.9     | 6        | 10 | 37.5     |          |
| トマトジュース   | 7                | 29 | 19.4     | 14       | 57 | 19.7     |                   | 13      | 46 | 22.0     | 1        | 15 | 6.3      | 1.157*   |
| オレンジジュース  | 13               | 23 | 36.1     | 29       | 43 | 40.8     |                   | 22      | 37 | 37.3     | 3        | 13 | 18.8     | 1.202*   |
| コーヒー      | 23               | 13 | 63.9     | 26       | 45 | 36.6     | 7.156             | 34      | 25 | 57.6     | 10       | 6  | 62.5     |          |
| スパゲティサラダ  | 10               | 26 | 27.8     | 20       | 51 | 28.2     |                   |         |    |          |          |    |          |          |
| キンピラ      | 4                | 32 | 11.1     | 24       | 48 | 33.8     |                   |         |    |          |          |    |          |          |
| あじ干物      | 5                | 31 | 13.9     | 13       | 59 | 18.3     |                   |         |    |          |          |    |          |          |
| ハム        | 29               | 7  | 80.6     | 38       | 33 | 53.5     | 6.348*            |         |    |          |          |    |          |          |
| マカロニサラダ   |                  |    |          |          |    |          |                   | 31      | 28 | 52.5     | 7        | 9  | 43.8     | 0.117*   |
| 塩ます       |                  |    |          |          |    |          |                   | 29      | 30 | 49.2     | 11       | 5  | 68.8     |          |
| ベーコン      |                  |    |          |          |    |          |                   | 37      | 22 | 62.7     | 10       | 6  | 62.5     |          |
| 切干し大根     |                  |    |          |          |    |          |                   | 20      | 39 | 33.9     | 6        | 10 | 37.5     |          |

\*  $\chi^2$  s 値

喫食率が(健康者>患者)の時の $\chi^2$ は除く



|          |                        |         |                    |
|----------|------------------------|---------|--------------------|
| 事 件 番 号  | No. 19                 |         |                    |
| 発 生 期 間  | 5月27日～ 6月 1日(Mo.52～56) | 原 因 施 設 | 集団給食(学校)           |
| 患者数/喫食者数 | 20/26                  | 発 症 率   | 76.9%              |
| 原 因 食 品  | 学校給食                   |         |                    |
| 病 因 物 質  | カンピロバクター               |         |                    |
| 検 査 結 果  | 食品(5月26日、27日の検食)       | 0/8     | (-)                |
|          | 拭き取り                   | 0/18    | (-)                |
|          | 従事者便                   | 0/5     | (-)                |
|          | 患者便                    | 29/59   | (+) C.jejuni LI0 2 |
|          | 健常者便                   | 0/13    | (-)                |
| 症 状      |                        |         |                    |
| おう吐      | 4名                     | 20.0%   |                    |
| 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                  |
|          |                        |         |                    |
| 下痢       | 19名                    | 95.0%   |                    |
| 一日の回数    | 1                      | 2       | 3                  |
|          | 4                      | 5       | 6                  |
|          | 7                      | 8       | 9                  |
|          | 10以上                   | 不明      |                    |
| 患者数      | 1                      | 4       | 2                  |
|          | 3                      | 3       | 2                  |
|          | 1                      |         |                    |
|          |                        |         |                    |
| 発熱       | 15名                    | 75.0%   |                    |
|          | 36.0℃台                 | 37.0℃台  | 38.0℃台             |
|          | 39.0℃台                 | 40.0℃以上 |                    |
| 患者数      |                        | 2       | 7                  |
|          |                        |         | 3                  |
|          |                        |         |                    |
| 裏急後重     | 6名                     | 30.0%   |                    |
| 腹痛       | 16名                    | 80.0%   |                    |
| その他      |                        |         |                    |
| はき気      | 5名                     | 25.0%   | 悪寒                 |
|          |                        |         | 6名                 |
|          |                        |         | 30.0%              |
| 倦怠感      | 13名                    | 65.0%   | 脱力感                |
|          |                        |         | 7名                 |
|          |                        |         | 35.0%              |
| 悪心       | 8名                     | 40.0%   | 麻痺                 |
|          |                        |         | 1名                 |
|          |                        |         | 5.0%               |
|          |                        |         | 頭痛                 |
|          |                        |         | 14名                |
|          |                        |         | 70.0%              |
|          |                        |         | 戦りつ                |
|          |                        |         | 5名                 |
|          |                        |         | 25.0%              |
|          |                        |         | 発疹                 |
|          |                        |         | 1名                 |
|          |                        |         | 5.0%               |

## 1 事件の概要

5月29日9時00分、世田谷区立小学校の校長から「5月26日の給食で1クラス(生徒数27名)に未加熱の鶏肉(メニュー名は「鶏肉のホイル巻」)が配膳され、これを口にした生徒21名のうち19名が5月27日からはき気、おう吐、腹痛、発熱等の症状を呈している」旨の届け出が砧保健所にあった。

当該小学校における5月29日(日)(当日は運動会のため登校日)以前の出席状況は図1のとおりである。この表から、当クラスの生徒の欠席者は他のクラスに比べ高い値であることが確認された。

また、患者ふん便17件から同一血清型のカンピロバクターが検出された。

保健所では、1クラスの生徒のみに発症があること、そのクラスには未加熱の鶏肉が提供されていたことなどから、当該食品を原因とする食中毒として断定した。

## 2 発生原因等

「鶏肉のホイル巻」は、チーズを生きた鶏肉で巻いた後アルミホイルで包み、揚げた物である。

この製品の調理工程は以下のとおりである。また、給食施設内の食器具等の配置は、図2のとおりである。

- ① 栄養士と調理士A, B, C, Dは朝のミーティングで、「下処理のみのホイル巻」（以下未加熱品）はバットに、「油で揚げたホイル巻」（以下加熱品）はザルに入れるように確認してから作業を開始した。
- ② A, B, Cは、鶏肉をホイルで巻く作業をしていたが、Aは途中でそれらを揚げるため回転釜での揚げ作業に移った。
- ③ Cは、未加熱品がバットに盛り切れなくなったため、揚げ物用のザルと同型のザルに未加熱品を入れた。
- ④ Bは、それを回転釜のそばに移動させた。
- ⑤ Aは、バットに入っている未加熱品を一度に50～60個、回転釜で約10～15分揚げ、揚げ終わった加熱品をザルに移す作業を繰り返していた。  
また、Aは、加熱品をザルから各クラス別の配膳用バットに数量を数えながら入れていく作業も並行して行っていた。  
Aは当該クラスの配膳用バットに加熱品を入れる際、加熱品の入っているザルと勘違いし未加熱品の入っているザルから同品を入れてしまった。  
Aは、未加熱用のバットの代用としてザルが使用されていたことを知っていたが、作業中は忘れていた。  
また、Aはそれらをザルからバットへ移す際、トングを使用していたため、それらが加熱されていないことに気付かなかった。
- ⑥ その後、Aは揚げ物作業にのみ従事し、各クラスへの配膳はCが担当した。  
Cは、未加熱用のザルがあることを認識していたため、他のクラスへは加熱品のみが配膳された。
- ⑦ 作業が全て終了した後、栄養士は、余っていた加熱品を各クラスに1個ずつ追加したが、この際も当該クラス分が未加熱品だとは気が付かなかった。

今回の事故の発生要因として、次の2点が挙げられる。

- ① 当該校の給食施設は他校のそれに比べ狭く、製造ラインを直線にすることが困難であった。  
そのため、従事者の作業動線が複雑に交差する結果となった。
- ② 「鶏肉のホイル巻」は外観から加熱、未加熱の判別がつかない食品であった。  
この要因が、調理士に前述のような単純な作業ミスを起こさせる機会になったものと考えられた。

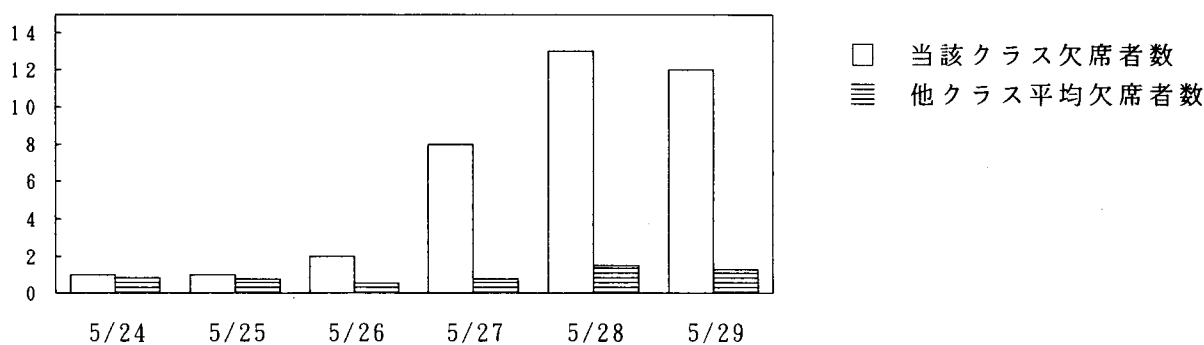


図1 日別欠席者数

窓

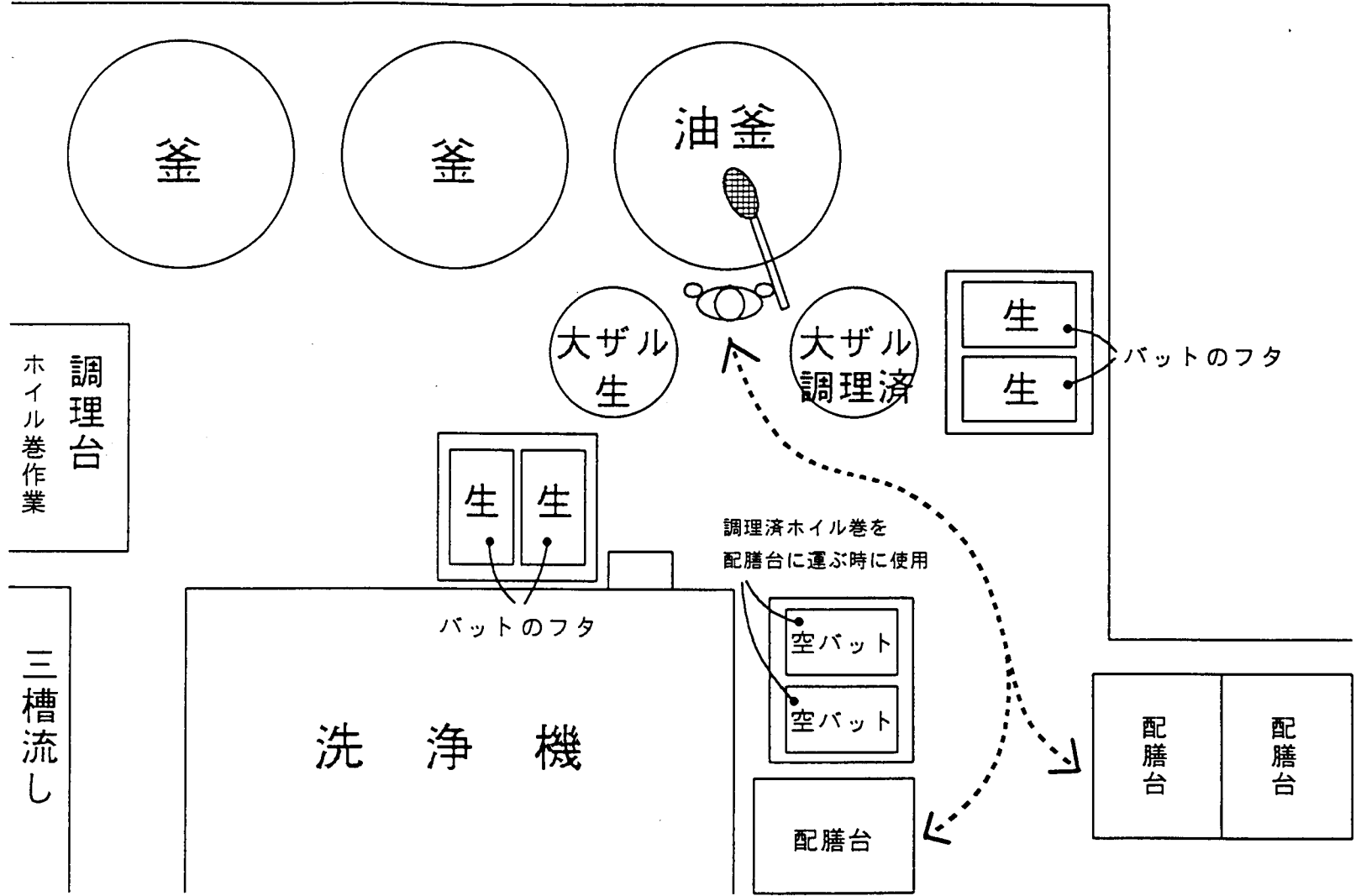


図 2 給食施設略図

|            |                        |           |                          |
|------------|------------------------|-----------|--------------------------|
| 事 件 番 号    | N o . 2 2              |           |                          |
| 発 生 期 間    | 6月22日～28日 (Mo. 不明 )    | 原 因 施 設   | 集団給食 (学校)                |
| 患者数 / 喫食者数 | 4 3 2 / 6 3 7          | 発 症 率     | 67.8%                    |
| 原 因 食 品    | 学校給食                   |           |                          |
| 病 因 物 質    | 毒素原生大腸菌                |           |                          |
| 検 査 結 果    | 食品 ( 6月21日、22日、23日の検食) | 0 / 11    | ( - )                    |
|            | 水                      | 0 / 3     | ( - )                    |
|            | 拭き取り                   | 0 / 18    | ( - )                    |
|            | 従事者便                   | 6 / 7     | ( + ) ETEC 06:H16        |
|            | 患者便                    | 33 / 47   | ( + ) ETEC 06:H16        |
| 症 状        |                        |           |                          |
| おう吐        | 3 6 名                  | 8 . 3 %   |                          |
| 一日の回数      | 1                      | 2         | 3 4 5 6 7 8 9 10以上 不明    |
| 患者数        | 10                     | 5         | 11 4 6                   |
| 下痢         | 3 6 7 名                | 8 5 . 0 % |                          |
| 一日の回数      | 1                      | 2         | 3 4 5 6 7 8 9 10以上 不明    |
| 患者数        | 43                     | 74        | 97 49 26 11 5 1 8 53     |
| 発熱         | 1 2 0 名                | 2 7 . 8 % |                          |
|            | 36.0℃台                 | 37.0℃台    | 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上 不明 |
| 患者数        | 4                      | 81        | 16 1 18                  |
| 裏急後重       | 1 3 0 名                | 3 0 . 0 % |                          |
| 腹痛         | 3 4 2 名                | 7 9 . 2 % |                          |
| その他        |                        |           |                          |
| はき気        | 94名 21.8%              | 悪寒        | 46名 12.9%                |
| 倦怠感        | 18名 4.2%               | 脱力感       | 12名 2.8%                 |
| 眼症状        | 2名 0.5%                | 麻痺        | 1名 0.2%                  |
|            |                        | 頭痛        | 20名 4.6%                 |
|            |                        | 戦りつ       | 9名 3.0%                  |

## 1 事件の概要

6月24日16時00分、区教育委員会から「同区内の中学校の教職員及び生徒数十名が腹痛、下痢等の症状を呈している」旨の届け出が保健所にあった。

中学校は、教職員41名、生徒616名の計657名が在籍しており、6月22日から28日にかけて教職員18名、生徒414名の計432名が下痢、腹痛、発熱、吐き気等の症状を呈した。

校内の給食施設（同区では、各学校毎に給食の調理がなされていた）の拭き取り及び検食（6月21日から24日まで）からは食中毒起因菌は検出されなかったが、患者及び従事者ふん便から毒素原生大腸菌（06:H16）が検出された。

患者らの共通食は学校給食だけであることから、当該施設を原因とする食中毒と決定した。

## 2 発生原因等

各学年別の発症状況をみると、発症率に差はなかった（図1）。このことから、原因食として各学年が共通して喫食している給食が疑われた。

また、日別発症状況をみると、6月24日にピークがあることが認められた（図2）。6月20日から24日までのマスターテーブルを表-1に示した。

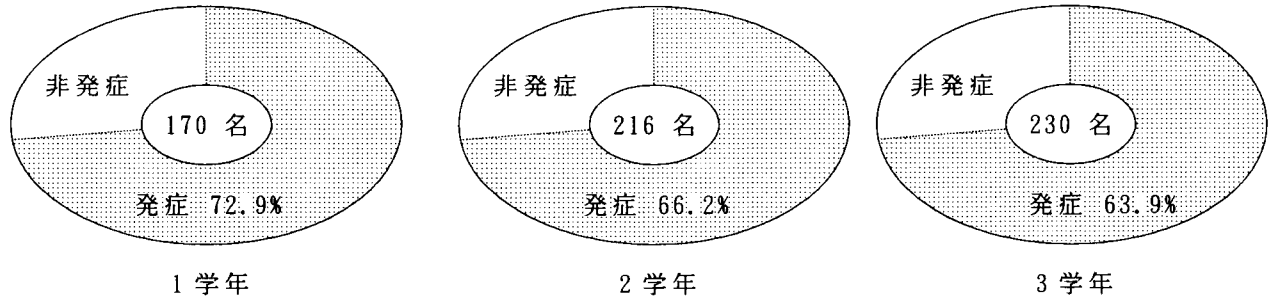


図1 各学年別発症状況

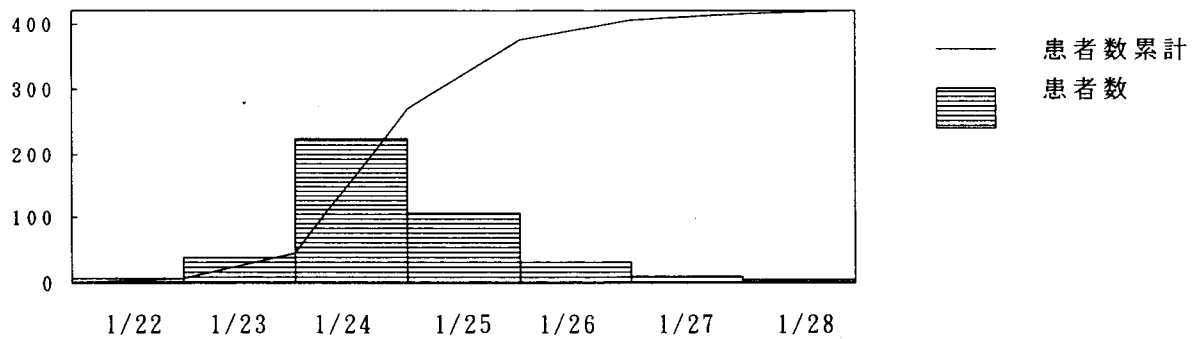


図2 日別発症状況

表1 マスターテーブル

| 月日    | 給食献立        | 発症者 |      |      | 非発症者 |      |      | $\chi^2$ 値<br>Fisher's 値 |
|-------|-------------|-----|------|------|------|------|------|--------------------------|
|       |             | 食べた | 食べない | 喫食率  | 食べた  | 食べない | 喫食率  |                          |
| 6月20日 | シナモントースト    | 366 | 29   | 92.7 | 147  | 10   | 93.6 | 0.162                    |
|       | 肉だんごスープ     | 393 | 8    | 98.0 | 156  | 2    | 98.7 | 0.343                    |
|       | アーモンドフィッシュ  | 309 | 48   | 86.6 | 119  | 25   | 82.6 | 1.264                    |
| 21日   | 梅ごはん        | 383 | 20   | 95.0 | 151  | 10   | 93.8 | 0.356                    |
|       | 大豆と野菜の炊き合わせ | 332 | 31   | 91.5 | 127  | 16   | 88.8 | 0.854                    |
| 22日   | 焼麺肉みそソース    | 379 | 6    | 98.4 | 147  | 9    | 94.2 | 7.302                    |
| 23日   | 鶏肉バーベキューソース | 368 | 25   | 93.6 | 134  | 23   | 85.4 | 9.675                    |
|       | ジャガイモのコーン炒め | 379 | 12   | 96.9 | 142  | 14   | 91.0 | 8.589                    |
| 24日   | カレーピラフ      | 379 | 28   | 93.1 | 150  | 9    | 94.3 | 0.278                    |
|       | 鮭のマリネ       | 338 | 58   | 85.4 | 136  | 19   | 87.7 | 0.529                    |
|       | 生野菜         | 313 | 80   | 79.6 | 121  | 38   | 76.1 | 0.846                    |

マスターテーブルから、6月22日に提供された焼麺肉みそソース、23日に提供された鶏肉バーベキューソース、ジャガイモのコーン炒めが危険率1%で有意であった。

下記に 6 月 22 日、23 日の給食作業工程について示す。

6 月 22 日（水） 献立名 焼麺肉ミソソース、牛乳、冷凍ミカン

|       | 従事者 A  | 従事者 B                 | 従事者 C                                       | 従事者 D                 | 従事者 E      |
|-------|--|-----------------------|---|-----------------------|------------|
| 8:00  | 割卵   | 調味料を計る                | ニンジン、ショウガ、ニンニクの皮むき                          |                       | タマネギを水にさらす |
| 9:00  | いりたまご作り（ほぐし卵と調味料を炒めた後、竹ザルに入れ扇風機で冷やす）                 | タマネギの下処理<br>調味料を合わせる  | ←—— タマネギ、ニンジン、ショウガ、ニンニクの下処理<br>タマネギ、ニンジンを切る | ————→                 |            |
| 10:00 | 肉ミソソース作り（タマネギ、ニンジン、肉、調味料を煮込む）、モヤシを茹でた後冷やす、麺を炒めパットに移す |                       |   |                       |            |
| 11:00 |  | モヤシ、キュウリ、いりたまごを食缶に入れる | 肉ミソソースを食缶に入れる                               | モヤシ、キュウリ、いりたまごを食缶に入れる |            |

6 月 23 日（木） 献立名 鶏肉のバーベキューソース、ジャガイモのコーン炒め、食パン、アンズジャム、サクランボ、牛乳

|       | 従事者 A            | 従事者 B                 | 従事者 C                                       | 従事者 D         | 従事者 E     |
|-------|------------------|-----------------------|---|---------------|-----------|
| 8:00  | 鶏肉をたらいに入れ調味液に漬ける | 調味料を計る                | ←—————                                      | 野菜の下処理        | ————→     |
| 9:00  | 鶏肉をオープンで焼く       | 野菜の下処理、バーベキューソースを作る   | ニンジン、ショウガ、ニンニクのみじん切り、ジャガイモを切る、ジャガイモ、ニンジンを蒸す | 野菜の下処理        | ジャガイモの皮むき |
| 10:00 |                  | ジャガイモを切る、焼き鶏肉をボールに入れる |   | ←—— ジャガイモの芽とり | ————→     |
| 11:00 |                  |                       | ジャガイモ、ニンジン、ハム、コーンを炒める                       |               |           |

飲用水は、ウォータークーラー、校舎内の各階及び調理室の蛇口から採取し、検査を行ったが、全ての検体から残留塩素が検出された。

本件では、汚染源、汚染経路及び原因食品を特定することはできなかった。

しかし、毒素原性大腸菌による食中毒は、その発症菌量が他の食中毒起因菌と比べ少ないことから主にヒトや動物のふん便汚染を受けた食品や飲料水が原因となると指摘されている。

本菌による食中毒を防止するには、以下の 2 点を調理関係者に徹底させる必要がある。

- ① 加熱を要する食品は、十分に加熱（食品の中心温度が 75℃ 1 分以上）する。
- ② 調理済食品への二次汚染を防止する。

## 《毒素原性大腸菌によるその他の事例》

### 《事例1 事件No. 60》

#### 1 事件の概要

9月7日14時00分、区の小学校教頭から「同校の教職員38名が食中毒様症状を呈している」旨、保健所に連絡があった。

患者らは、9月1日14時30分から5日6時00分にかけて（Mo40～48h）腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。

患者らは、9月1日の始業式後に同区内の飲食店が調製した弁当・そう菜を昼食に喫食していた。また、同日他の2校の中学校の教職員65名も同日に当該店が調製した弁当・そう菜を喫食し、20名が同様の症状を呈していることが確認された。

患者らの共通食は、この弁当・そう菜だけであった。また、患者ふん便から毒素原生大腸菌（0169:H41）が検出された。これより、当該飲食店を原因施設とする毒素原生大腸菌による食中毒と決定した。

#### 2 発生原因等

3校の患者の共通食品は、煮物（タケノコ、フキ、ゴボウ、サトイモ、コンブ、コンニャク、レンコン）、鶏肉照り焼き、ホタテ煮、玉子焼き、チキンボール、レタス、レモンであった。これらについて、マスターテーブルを作成し、 $\chi^2$  検定をおこなったが、有意差は認められなかった。また、当該施設の拭き取り、参考食品、食品残品（いなり寿司）、従事者ふん便及び使用水から同菌は検出されず原因食品の特定はできなかった。

当該店では、弁当に使用する煮物を同区内の自社工場で製造していた。しかし、9月1日からは同工場が改装のため、別工場へ製造を委託していた。このため、製造から盛りつけまで通常より長い時間（約12時間）を要し、またその間室温で取り扱われていた。このことが、事故発生の一因と考えられた。

### 《事例2 事件No. 39》

#### 1 事件の概要

8月9日11時30分、病院医師から保健所に食中毒の届け出があった。

患者らは、予備校生で、昼食に墨田区内の飲食店が調製した仕出し弁当を喫食していた。仕出し弁当の他の配達先を調査したところ、予備校の他42事業所の合計377名が3日から12日にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈した。

患者らは、当該飲食店が8月1日から8日にかけて調製した仕出し弁当を食べていた。患者ふん便及び従事者ふん便から、毒素原生大腸菌（027:H7）が検出された。これより、当該飲食店を原因施設とする毒素原生大腸菌による食中毒と決定した。

#### 2 発生原因等

検食、参考食品、施設等の拭き取り及び使用水から同菌は検出されず、汚染源、汚染経路及び原因食品を特定することはできなかった。

8月1日から8日にかけて予備校生らが喫食した仕出し弁当について $\chi^2$  検定を行ったところ、5日と6日の仕出し弁当がそれぞれ危険率0.1%、1%で有意であった（表1）。

また、両日の仕出し弁当について食品別の $\chi^2$  検定を実施したところ、米飯を除くそのほとんどの食品が原因食品として有意であった（表2）。

表1 日別の $\chi^2$ 値

| 喫食日        | 8月1日  | 8月2日  | 8月3日  | 8月4日  | 8月5日 | 8月6日 | 8月8日 |
|------------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|
| $\chi^2$ 値 | 0.565 | 0.454 | 0.222 | 0.950 | 14.2 | 8.88 | —    |

表2 食品別の $\chi^2$ 値

8月5日 マスターテーブル

| 食品名       | $\chi^2$ 値 |
|-----------|------------|
| 紅サケ       | 8.398      |
| カニシュウマイ   | 5.502      |
| ホタテ風味フライ  | 16.82      |
| 豚バラ肉からし和え | 10.15      |
| ポテトサラダ    | 11.49      |
| キャベツ      | 18.15      |
| 漬物        | 6.223      |
| 米飯        | 0.640      |

8月6日 マスターテーブル

| 食品名     | $\chi^2$ 値 |
|---------|------------|
| チーズオムレツ | 19.16      |
| ミニドック   | 10.70      |
| カボチャ天ぷら | 9.059      |
| スパゲッティ  | 5.576      |
| ツナ・キュウリ | 10.97      |
| キムチモヤシ  | 3.368      |
| キャベツ    | 8.563      |
| 漬物      | 4.837      |
| 米飯      | 2.083      |

事件を起こした施設は、一斉検査の際に、能力を上回る受注の是正や空弁当箱や器具類の保管方法の改善、施設の補修と清掃等を保健所から指導されていた。しかし、人手不足や資金難を理由に改善を引き延ばしていた。

また、食中毒の調査にあたって施設に立ち入りした際も、冷蔵庫の扉が破損していたために検査が腐敗していた。さらに、洗浄後の弁当箱、小分け用のバット、冷蔵庫及びその他の各種調理機器の全てに水滴が認められたり、食品の残さが認められるなど施設の衛生状態は極めて劣悪であった。

以上から、汚染源、汚染経路は不明であるが、施設や器具の洗浄不良等の理由により、食品に対し連続・重複して汚染が繰り返されたものと考えられた。

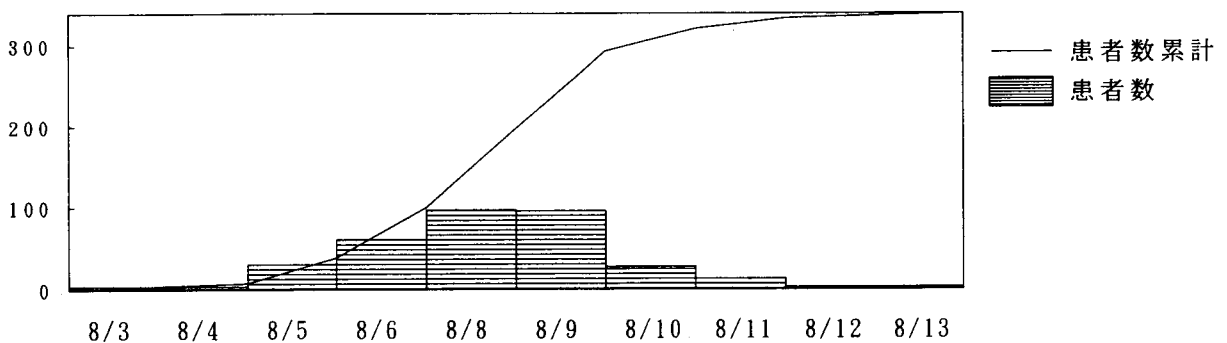


図1 日別発症状況



|          |  |       |        |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
|----------|--|-------|--------|-----|--------|---------|--------|-------|----------|------|----|-----|-----|--|--|--|--|------|--|--|--|--|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------|----|-----|---|---|--|---|---|--|--|--|--|--|---|----|-----|--|--|--|--|-------|--|--|--|--|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------|----|-----|---|---|---|---|---|---|--|---|--|----|---|----|-----|--|--|--|--|-------|--|--|--|--|--|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|---------|--|----|-----|---|--|---|--|----|--|----|--|---|--|---|------|----|--|------|--|--|--|--|----|-----|--|-------|--|--|--|--|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|-----|-------|----|-----|-------|-----|----|-------|----|-----|-------|-----|-----|-------|----|----|------|-----|----|------|-----|-----|-------|----|----|------|-----|----|-------|--|--|--|--|--|
| 事 件 番 号  | No. 36   |       |        |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 発 生 期 間  | 7月28日～30日 (Mo. 16～30)  |       |        |     |        | 原 因 施 設 |        |       | 飲食店 (一般) |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 患者数/喫食者数 | 52 / 57  |       |        |     |        | 発 症 率   |        |       | 91.2%    |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 原 因 食 品  | 出前の定食、ランチ  |       |        |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 病 因 物 質  | サルモネラ・ティフィムリウム   |       |        |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 検 査 結 果  | 食品 (参考品) 1 / 5 (+) キャベツ, S.Typhimurium, sta<br>水 0 / 1 (-)<br>拭き取り 5 / 8 (+) 従事者手指、野菜用まな板 Typhimurium<br>木製まな板、ハム用まな板、冷蔵庫把手 S.Typhimurium、sta<br>従事者便 3 / 6 (+) S.Typhimurium<br>患者便 22 / 36 (+) S.Typhimurium<br>健常者便 1 / 2 (+) S.Typhimurium   |       |        |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 症 状      | <table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td colspan="5">12名</td> <td colspan="5">2.3%</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>2</td><td>5</td><td></td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td> </tr> </table><br><table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td colspan="5">50名</td> <td colspan="5">96.2%</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>3</td><td>8</td><td>5</td><td>2</td><td>4</td><td>5</td><td></td><td>1</td><td></td><td>17</td><td>5</td> </tr> </table><br><table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td colspan="5">46名</td> <td colspan="5">88.5%</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">36.0℃台</td> <td colspan="2">37.0℃台</td> <td colspan="2">38.0℃台</td> <td colspan="2">39.0℃台</td> <td colspan="2">40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td><td></td><td>7</td><td></td><td>21</td><td></td><td>13</td><td></td><td>3</td><td></td><td>1</td> </tr> </table><br><table border="1"> <tr> <td>裏急後重</td> <td colspan="2">3名</td> <td colspan="5">5.8%</td> </tr> <tr> <td>腹痛</td> <td colspan="2">43名</td> <td colspan="5">82.7%</td> </tr> </table><br><table border="1"> <tr> <td>その他</td> <td colspan="10"></td> </tr> <tr> <td>はき気</td> <td>20名</td><td>38.5%</td> <td>悪寒</td> <td>24名</td><td>46.2%</td> <td>戦りつ</td> <td>8名</td><td>15.4%</td> </tr> <tr> <td>頭痛</td> <td>36名</td><td>69.2%</td> <td>脱力感</td> <td>18名</td><td>34.6%</td> <td>麻痺</td> <td>1名</td><td>1.9%</td> </tr> <tr> <td>眼症状</td> <td>1名</td><td>1.9%</td> <td>倦怠感</td> <td>26名</td><td>50.0%</td> <td>発疹</td> <td>1名</td><td>1.9%</td> </tr> <tr> <td>関節痛</td> <td>6名</td><td>11.5%</td> <td colspan="5"></td> </tr> </table> |       |        |     |        |         |        |       |          |      |    | おう吐 | 12名 |  |  |  |  | 2.3% |  |  |  |  | 一日の回数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10以上 | 不明 | 患者数 | 2 | 5 |  | 1 | 1 |  |  |  |  |  | 2 | 下痢 | 50名 |  |  |  |  | 96.2% |  |  |  |  | 一日の回数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10以上 | 不明 | 患者数 | 3 | 8 | 5 | 2 | 4 | 5 |  | 1 |  | 17 | 5 | 発熱 | 46名 |  |  |  |  | 88.5% |  |  |  |  |  | 36.0℃台 |  | 37.0℃台 |  | 38.0℃台 |  | 39.0℃台 |  | 40.0℃以上 |  | 不明 | 患者数 | 1 |  | 7 |  | 21 |  | 13 |  | 3 |  | 1 | 裏急後重 | 3名 |  | 5.8% |  |  |  |  | 腹痛 | 43名 |  | 82.7% |  |  |  |  | その他 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | はき気 | 20名 | 38.5% | 悪寒 | 24名 | 46.2% | 戦りつ | 8名 | 15.4% | 頭痛 | 36名 | 69.2% | 脱力感 | 18名 | 34.6% | 麻痺 | 1名 | 1.9% | 眼症状 | 1名 | 1.9% | 倦怠感 | 26名 | 50.0% | 発疹 | 1名 | 1.9% | 関節痛 | 6名 | 11.5% |  |  |  |  |  |
| おう吐      | 12名  |       |        |     |        | 2.3%    |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 一日の回数    | 1  | 2     | 3      | 4   | 5      | 6       | 7      | 8     | 9        | 10以上 | 不明 |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 患者数      | 2  | 5     |        | 1   | 1      |         |        |       |          |      | 2  |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 下痢       | 50名  |       |        |     |        | 96.2%   |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 一日の回数    | 1  | 2     | 3      | 4   | 5      | 6       | 7      | 8     | 9        | 10以上 | 不明 |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 患者数      | 3  | 8     | 5      | 2   | 4      | 5       |        | 1     |          | 17   | 5  |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 発熱       | 46名  |       |        |     |        | 88.5%   |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
|          | 36.0℃台   |       | 37.0℃台 |     | 38.0℃台 |         | 39.0℃台 |       | 40.0℃以上  |      | 不明 |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 患者数      | 1  |       | 7      |     | 21     |         | 13     |       | 3        |      | 1  |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 裏急後重     | 3名   |       | 5.8%   |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 腹痛       | 43名  |       | 82.7%  |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| その他      |  |       |        |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| はき気      | 20名  | 38.5% | 悪寒     | 24名 | 46.2%  | 戦りつ     | 8名     | 15.4% |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 頭痛       | 36名  | 69.2% | 脱力感    | 18名 | 34.6%  | 麻痺      | 1名     | 1.9%  |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 眼症状      | 1名   | 1.9%  | 倦怠感    | 26名 | 50.0%  | 発疹      | 1名     | 1.9%  |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |
| 関節痛      | 6名   | 11.5% |        |     |        |         |        |       |          |      |    |     |     |  |  |  |  |      |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |  |   |   |  |  |  |  |  |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |      |    |     |   |   |   |   |   |   |  |   |  |    |   |    |     |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |     |   |  |   |  |    |  |    |  |   |  |   |      |    |  |      |  |  |  |  |    |     |  |       |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |       |    |     |       |     |    |       |    |     |       |     |     |       |    |    |      |     |    |      |     |     |       |    |    |      |     |    |       |  |  |  |  |  |

### 1 事件の概要

7月30日13時23分、私立中高等学校の教諭から「バトミントン部の合宿に参加した生徒のうち数名が、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈している」旨の届け出が衛生局保健医療情報センターにあった。

同校のバトミントン部の生徒ら32名が、7月24日から28日にかけて校舎内で合宿を行ったところ28日から30日にかけて28名が頭痛、発熱、下痢等の症状を呈し、5名が入院した。

患者らの共通食は、合宿所近くの飲食店から配達された夕食（7月25、27、28日）だけであった。また、当該店で常時昼食（日替わりランチ他）を喫食している6グループ24名の会社員も同様の症状を呈していた。さらに、患者・従事者ふん便、施設等の拭き取り及び参考食品のキャベツから同一血清型のサルモネラが検出された。以上から、当該飲食店を原因施設とする食中毒と決定した。

## 2 発生原因等

患者らの初発日時は、7月28日13時30分であった。サルモネラの潜伏時間を考慮すると、原因食として7月27日の食事が疑われた(表1)。食事内容のうち患者らの共通食品は、キャベツ、スパゲッティ、ご飯、みそ汁であった。このうち、参考品のキャベツからサルモネラが検出されたことから、原因食品としてキャベツが疑われた。

表1 7月27日の各食事の内容

| 夕食   | 昼食(日替)  | 昼食(その他)                     |   |    |   |       |    |      |    |     |    |      |    |            |   |  |  |
|--|---|-----------------------------|---|----|---|-------|----|------|----|-----|----|------|----|------------|---|--|--|
| キャベツ<br>スパゲッティ<br>パセリ<br>ご飯<br>トンカツ<br>コンブ | キャベツ<br>スパゲッティ<br>パセリ<br>ご飯<br>鶏肉のレゾ 蒸<br>シュウマイ | キャベツ<br>スパゲッティ<br>パセリ<br>ご飯 | <table border="0"> <tr> <td>右か</td> <td rowspan="5">}</td> <td>メンチカツ</td> </tr> <tr> <td>記ら</td> <td>魚フライ</td> </tr> <tr> <td>メ2</td> <td>唐揚げ</td> </tr> <tr> <td>ニ品</td> <td>コロッケ</td> </tr> <tr> <td>ユ選</td> <td>カニクリームコロッケ</td> </tr> <tr> <td>  択</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | 右か | } | メンチカツ | 記ら | 魚フライ | メ2 | 唐揚げ | ニ品 | コロッケ | ユ選 | カニクリームコロッケ | 択 |  |  |
| 右か   | }   | メンチカツ                       |   |    |   |       |    |      |    |     |    |      |    |            |   |  |  |
| 記ら   |   | 魚フライ                        |   |    |   |       |    |      |    |     |    |      |    |            |   |  |  |
| メ2   |   | 唐揚げ                         |   |    |   |       |    |      |    |     |    |      |    |            |   |  |  |
| ニ品   |   | コロッケ                        |   |    |   |       |    |      |    |     |    |      |    |            |   |  |  |
| ユ選   |   | カニクリームコロッケ                  |   |    |   |       |    |      |    |     |    |      |    |            |   |  |  |
| 択  |   |                             |   |    |   |       |    |      |    |     |    |      |    |            |   |  |  |

当該店では、調理場内の手洗いが破損しており、従事者の手洗いが十分に行われていなかった。また、まな板の使用区分が明確ではなく、使用前後の洗浄及び消毒も不十分であった。

従事者の手指やまな板からサルモネラが検出されるなど、当該店での衛生管理が十分に行われていなかったことが示唆された。

食中毒の発生により加害者が受けるダメージは大きい。被害者に支払う慰謝料や休業保障などの賠償金、営業停止による収入の途絶、信用の失墜等々である。しかし、被害者も健康被害とともに、それまで積み重ねてきた努力が水泡に期すことすらある。

|          |  |             |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
|----------|--|-------------|-----------|-----|----|--------|-------|------------------------|----|-----|-----|-------|----|----|-------|-------|------------------------|----|-----|---------|---|----|----|-------|--|-------------------------------------|----|-----|---|---|------|----|------|----|----|-------|-----|--|--|-----|-----------|-------------|
| 事 件 番 号  | No. 37   |             |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 発 生 期 間  | 7月29日(Mo.1~3)  | 原 因 施 設     | 飲食店営業(一般) |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 患者数/喫食者数 | 9/9  | 発 症 率       | 100.0%    |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 原 因 食 品  | スパゲティー   |             |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 病 因 物 質  | バチルス・セレウス(ギルバート1型)   |             |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 検 査 結 果  | 拭き取り 7/9 (+)Bc ギルバート1型<br>食品 6/8 (+)Bc ギルバート1型 コーン、ベーコン、オニオンスライス 卵、カルボナーラソース、ナポリタソース<br>従事者便 2/2 (+)Bc ギルバート1型<br>患者便 2/3 (+)Bc ギルバート1型<br>患者吐物 1/1 (+)Bc ギルバート1型<br>注)血清型については、一部型別不能あり   |             |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 症 状      | <table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td>9名</td> <td>100.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>2 4</td> <td>1 1 1</td> </tr> <tr> <td>下痢</td> <td>6名</td> <td>66.7%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>2 1 1 1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>発熱</td> <td>4名</td> <td>44.4%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>裏急後重</td> <td>0名</td> <td>0.0%</td> </tr> <tr> <td>腹痛</td> <td>1名</td> <td>11.1%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>吐き気</td> <td>9名 100.0%</td> <td>悪寒 1名 11.1%</td> </tr> </table> |             |           | おう吐 | 9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 | 2 4 | 1 1 1 | 下痢 | 6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 | 2 1 1 1 | 1 | 発熱 | 4名 | 44.4% |  | 36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上 | 不明 | 患者数 | 3 | 1 | 裏急後重 | 0名 | 0.0% | 腹痛 | 1名 | 11.1% | その他 |  |  | 吐き気 | 9名 100.0% | 悪寒 1名 11.1% |
| おう吐      | 9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      | 2 4  | 1 1 1       |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 下痢       | 6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      | 2 1 1 1  | 1           |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 発熱       | 4名   | 44.4%       |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
|          | 36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上  | 不明          |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 患者数      | 3  | 1           |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 裏急後重     | 0名   | 0.0%        |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 腹痛       | 1名   | 11.1%       |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| その他      |  |             |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |
| 吐き気      | 9名 100.0%  | 悪寒 1名 11.1% |           |     |    |        |       |                        |    |     |     |       |    |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |       |  |                                     |    |     |   |   |      |    |      |    |    |       |     |  |  |     |           |             |

## 1 事件の概要

7月29日16時30分、「食中毒と思われる患者7名が受診した」との届出が病院から保健所にあった。

患者は同じ会社に勤務する会社員9名で、昼食を近くの飲食店でスパゲティーを喫食しており、喫食後1~3時間後から全員が吐き気、おう吐を主とした症状を呈していた。

患者らの共通食は、当該飲食店での昼食のみであり、検査の結果患者ふん便・吐物、施設での食品・拭き取り・従事者ふん便からセレウス菌が検出されたことから、当該飲食店を原因施設とする食中毒と決定した。

## 2 発生原因等

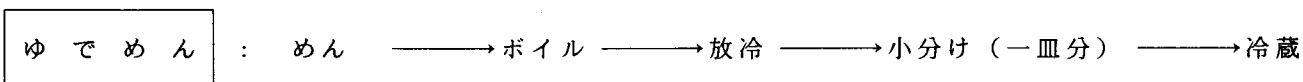
患者らが食べたスパゲティーは下表のとおり、当日15食提供されていた。しかし、当該グループ

以外の発症者は確認できなかった。また、スパゲティー以外のメニューから同様の苦情はなかった。

| 食品名    | 提供数 | 発症者数 |
|--------|-----|------|
| カルボナーラ | 6   | 4    |
| ナポリタン  | 5   | 4    |
| ミートソース | 3   | 0    |
| イタリアン  | 1   | 1    |
| 合計     | 15  | 9    |

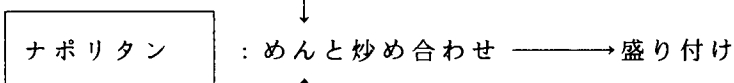
スパゲティーの調理工程は下図のとおりであり、総提供数15食のうち10食分は、前日にゆでためんを使用していた。

7/28 16:00頃

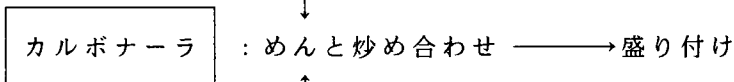


7/29 11:30頃

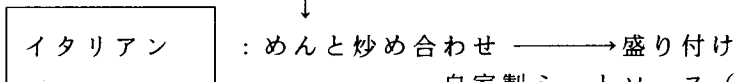
ソース(タマゴ、ケチャップ、コンソメ、ホルトマト(缶詰)、塩、コショウ、  
28日17:00頃調製)



ベーコン、マッシュルーム、コーン、オニオンスライス



とき卵、ソース(ホワイトソース(缶詰)、コンソメ、ニンニク、塩、コショウ、29日9:00頃  
アサリ、ベーコン、マッシュルーム、オニオンスライス、塩、コショウ 調製)



自家製ミートソース(挽き肉、タマゴ)

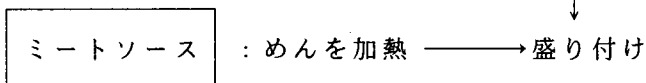


図 各スパゲティーの調理方法

これらの調査結果から、

- ① 食品、拭き取り等検査結果から、施設内は、広範囲に本菌による汚染があった。
- ② 「ゆでスパゲティー」の残品は無く、検査不能であった。しかし、施設の汚染状況から、前日仕込みの「ゆでスパゲティー」が同菌に汚染され、保管中に増菌の機会が十分にあった。また、前日の「ゆでスパゲティー」の食数が、発症者数とほぼ一致する。
- ③ ソースからも本菌が検出されたが、摂取量は、めんの方が多いこと。また、嘔吐型セレウス菌の原因食品は、過去の事例から米飯及びめん類がほとんどであること。

などから、厨房内で汚染された「ゆでスパゲティー」が、放冷及び保管時に増菌及び毒素が産生され、食中毒にいたったと推察された。

|          |  |         |           |
|----------|--|---------|-----------|
| 事 件 番 号  | No. 46   |         |           |
| 発 生 期 間  | 8月18日～20日(Mo.16～28)  | 原 因 施 設 | 飲食店営業(一般) |
| 患者数/喫食者数 | 47/102   | 発 症 率   | 46.1%     |
| 原 因 食 品  | 仕出し弁当  |         |           |
| 病 因 物 質  | 腸炎ビブリオ 03:K6,04:K12  |         |           |
| 検 査 結 果  | 食品 2/7 (+)sta 刺し身(ハマチ、トビウオ)<br>拭き取り 2/37 (+)sta 従事者手指、ボール<br>拭き取り 1/1 (+) NAG 活ドジョウの入った缶の内側の水<br>従事者便 0/5(-)<br>患者便 4/20 (+) Vp 03:K6,04:K12 |         |           |

症 状

|       |     |   |       |   |   |   |   |   |   |      |    |
|-------|-----|---|-------|---|---|---|---|---|---|------|----|
| おう吐   | 11名 |   | 23.4% |   |   |   |   |   |   |      |    |
| 一日の回数 | 1   | 2 | 3     | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10以上 | 不明 |
| 患者数   | 3   | 1 | 4     |   | 1 |   |   | 1 |   | 1    |    |

|       |     |   |        |   |   |   |   |   |   |      |    |
|-------|-----|---|--------|---|---|---|---|---|---|------|----|
| 下痢    | 47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   | 3   | 3 | 8      | 4 | 3 | 3 | 2 | 4 |   | 14   | 3  |

|     |        |  |        |  |        |  |        |  |         |  |    |
|-----|--------|--|--------|--|--------|--|--------|--|---------|--|----|
| 発熱  | 15名    |  | 31.9%  |  |        |  |        |  |         |  |    |
|     | 36.0℃台 |  | 37.0℃台 |  | 38.0℃台 |  | 39.0℃台 |  | 40.0℃以上 |  | 不明 |
| 患者数 | 8      |  | 5      |  | 1      |  | 1      |  | 3       |  |    |

|      |     |  |       |  |
|------|-----|--|-------|--|
| 裏急後重 | 9名  |  | 19.1% |  |
| 腹痛   | 40名 |  | 85.1% |  |

その他

|     |     |       |     |    |       |     |     |       |
|-----|-----|-------|-----|----|-------|-----|-----|-------|
| 吐き気 | 17名 | 36.1% | 頭痛  | 8名 | 17.0% | 倦怠感 | 11名 | 23.4% |
| 悪寒  | 14名 | 29.8% | 脱力感 | 7名 | 14.9% | 悪心  | 1名  | 2.1%  |
| 戦りつ | 4名  | 8.5%  | 痙れん | 1名 | 2.1%  | 関節痛 | 1名  | 2.1%  |

1 事件の概要

8月22日8時25分、「18日区内の寺で行われた告別式の後、親族ら100名が仕出し弁当を食べたところ、腹痛、下痢、おう吐、発熱等の食中毒様症状を呈している者が多数いる」旨の届け出が仕出し弁当を提供した飲食店主から保健所にあった。

患者数は47名で、18日21時30分から20日17時にかけて発症しており、うち2名が入院していた。

患者らの共通食は、仕出し弁当のみであった。また、患者ふん便から腸炎ビブリオが検出されるところから、当該飲食店を原因施設とする腸炎ビブリオによる食中毒と決定した。

## 2 発生原因等

喫食者のマスターテーブル及び $\chi^2$ 値を表-1に示した。これによると、「えびの塩焼き」、「うな重」及び「焼き魚」がそれぞれ、0.1%、2%、5%の危険率で有意差が認められた。

表-1 マスターテーブル

| 食品名   | 発病者 |      |       | 非発病者 |      |       | $\chi^2$ 値 |
|-------|-----|------|-------|------|------|-------|------------|
|       | 食べた | 食べない | 喫食率%  | 食べた  | 食べない | 喫食率%  |            |
| うな重   | 37  | 9    | 80.43 | 30   | 22   | 57.69 | 5.837      |
| かつお刺身 | 20  | 23   | 46.51 | 27   | 22   | 55.10 | 0.676      |
| とび魚刺身 | 21  | 23   | 47.73 | 26   | 25   | 50.98 | 0.100      |
| えび天ぷら | 26  | 21   | 55.32 | 26   | 24   | 52.00 | 0.107      |
| えび塩焼き | 30  | 16   | 65.22 | 11   | 42   | 20.75 | 20.065     |
| 焼き魚あゆ | 23  | 24   | 48.94 | 15   | 37   | 28.85 | 4.213      |
| 玉子焼き  | 23  | 24   | 48.94 | 24   | 27   | 47.06 | 0.035      |
| 鳥の煮物  | 14  | 32   | 30.43 | 14   | 35   | 28.57 | 0.040      |
| 漬物    | 16  | 31   | 34.04 | 19   | 32   | 37.25 | 0.110      |
| かまぼこ  | 15  | 28   | 34.88 | 16   | 34   | 32.00 | 0.087      |
| 里いも煮  | 19  | 27   | 41.30 | 17   | 31   | 35.42 | 0.345      |
| しいたけ煮 | 17  | 29   | 36.96 | 17   | 33   | 34.00 | 0.092      |
| たけのこ煮 | 18  | 28   | 39.13 | 15   | 36   | 29.41 | 1.018      |
| きぬさや煮 | 16  | 31   | 34.04 | 15   | 36   | 29.41 | 0.243      |
| ほたて煮  | 19  | 28   | 40.43 | 16   | 36   | 30.77 | 1.007      |

表-2 各食品の調理工程

|          | うな重<br>うなぎ 米飯                        | 刺身<br>(かつお、とび魚)       | えび天ぷら                 | えび塩焼き*  | 焼き魚<br>(アユ)           |
|----------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|---|-----------------------|
| 仕入れ      | 18日6:00<br>(調理済品)                    | 18日6:00               | 17日10:00<br>(冷凍ブロック)  |   | 17日6:00               |
| 調理<br>加工 | 18日11:00 18日9:30<br>炊飯<br>↓<br>11:30 | 18日7:30<br>↓<br>11:00 | 18日9:00<br>↓<br>11:00 | 解凍後17日17:00<br>↓<br>ポイル後放冷<br>↓(室温3~4h)<br>冷蔵保管 | 18日8:00<br>↓<br>12:00 |
| 盛り付け     | 18日11:30~12:30                       |                       |                       |   |                       |
| 搬入       | 18日13:00                             |                       |                       |   |                       |

\* ポイルエビを塩を敷いた上にのせたもの(焼き工程はない)

|          | 煮物                        | 玉子焼                   | カマボコ    | 漬物                           | ホタテ(刺身、煮物、漬物の調理加工食品) |
|----------|---------------------------|-----------------------|---------|------------------------------|----------------------|
| 仕入れ      | 17日<br>15:00              | 鶏卵16日<br>17:00        | 18日6:00 | 奈良漬・つぼ漬<br>18日6:00           | 18日6:00              |
| 調理<br>加工 | 17日<br>18:00<br>↓<br>冷蔵保管 | 18日9:00<br>↓<br>10:00 |         | キュウリぬか漬<br>(自家製)<br>18日10:00 |                      |
| 盛り付け     | 18日11:30~12:30            |                       |         |                              |                      |
| 搬入       | 18日13:00                  |                       |         |                              |                      |

各食品の調理工程(表-2)における問題点は以下のとおりであった。

- ① 仕出し弁当は会場へ13時に届けられたが、会場は冷房もなく、折からの猛暑のなか1時間30分ほど放置されていた。
- ② 調理施設は、50~60名の宴会場を持つ規模の居酒屋であったが、急を要する告別式では手順

に多少の無理があった。

- ③ えびの塩焼、煮物は、前日調理品であった。また、うなぎ蒲焼、ホタテ等は調理加工済食品を利用しており、これらの食品は盛り付け直前の加熱工程はなかった。
- ④ 原料のエビは、東南アジアから輸入された冷凍ブラックタイガーを使用していた。
- ⑤ 患者ふん便から検出された腸炎ビブリオのうち、03:K6型は、モルジブ株といい、東南アジアで多く検出される株であった。
- ⑥ 調理場内及び冷蔵庫内の整理・整頓が不十分であった。

以上のことから、冷凍エビに付着していた腸炎ビブリオが、加熱不十分により生残り、又はその後二次汚染を経て、放冷中や盛り付け後に増殖したことが考えられた。しかし、えびの塩焼を喫食していない者からも発症者がいること及び上記③並びに⑥からうな重をはじめ、その他の食品も2次汚染をうけ、増菌した可能性も十分考えられた。

当該施設の食品衛生責任者は、衛生講習会を余り受講していなかった。また、食品、設備の取扱い状況をもても、衛生知識は不十分であった。今後とも食品衛生責任者が積極的に出席するよう衛生講習会の内容をさらに充実させ、衛生知識の普及・自主管理の徹底等を強力にすすめていく必要がある。

法事等での食事で発生した2事例について以下に示す。

#### ◀事例1 事件No. 28 病因物質：腸炎ビブリオ (05:K15, 05:K56)▶

##### 1 事件の概要

7月12日、10日昼に飲食店で行われた法事の会食に出席した家族3名が、11日朝から下痢、腹痛、はき気等の症状を呈し、このうち1名のふん便から腸炎ビブリオが検出された旨の届け出が、患者を診察した医師よりあった。

飲食店では、当日9グループ175名が会食料理を喫食していたほか、寺院での法事の昼食として類似メニューの仕出し弁当が68食提供されていた。このうち44名が、7月10日16時30分～12日17時(Mo.16～22h)にかけて発症(うち入院者1名)していた。

患者らの共通食は、飲食店での会食料理又は仕出し弁当であり、多数の患者ふん便から腸炎ビブリオが検出されたため、当該飲食店を原因施設とする腸炎ビブリオによる食中毒と決定した。

##### 2 発生原因等

提供された会食料理及び仕出し弁当は、価格に応じて表-1の食品を組合わせ、提供された。

原因食品については、残品のサトイモ(煮物)、ペイナスのあんかけ及び鳥玉(碗)があったが、腸炎ビブリオは検出されなかった。

マスターテーブルによる各食品の $\chi^2$ 値から、前菜(笹巻、イカの酒盗和え、豆乳かん、アスパラぎぬた巻)、碗(シツ、湯葉、イヌ)、口変り(大和芋)が5%の危険率で有意であった。中毒は、これらの食品への二次汚染による可能性が考えられた。しかし、病因物質が腸炎ビブリオであることや、患者のほとんど(1名を除く)が刺身を食べていたことから、以下のように刺身が原因食品であった可能性が強く示唆された。

刺身は、①前日魚を仕入れ、頭及び内蔵を取り除いた後、水洗し、冷蔵保管した。②当日7時～10時にかけて身おろしし、さく取り、刺身に切ったのち、バットに入れ冷蔵保管した。③魚介類用のまな板は、使い分けしていたが、当日は、刺身に切る時に一部仕込み用まな板を使用していた。④喫食時間の30分前にそれぞれ盛りつけしていたが、盛り付け時間を分けることにより、冷蔵庫扉の開閉が頻繁となり、冷蔵効果が低下していた。

これらのことより、仕込み、刺身調製時に腸炎ビブリオによる汚染をうけ、喫食時までの不適切な温度管理によって本菌が増菌したことが推測された。

表-1 提供メニューの一覧

|     |   |
|-----|---|
| 前菜  | 笹巻、イカの酒盗和え、豆乳かん、鳥の八幡巻、アスパラきぬた巻、川海老唐揚げ                             |
| 刺身  | マグロ、タイ、湯振りハモ、ヒラマサ、ホタテ   |
| 煮物  | サトイモ、ニンジン、シイタケ、ナス、しの湯葉、絹さや、胡麻豆腐<br>海苔佃煮、コンニャク、がんもどき、ゴボウ、レンコン、お多福豆 |
| 焼物  | 巻海老の塩焼、鮎の塩焼、たで酢、西京焼(和)、焼鳥、卵焼(子供用)                                 |
| 揚げ物 | 天ぷら(エビ、シシトウ、ナス、カボチャ)、ペイナスのあんかけ                                    |
| 椀   | 烏玉(鶏肉団子)、シメジ、湯葉、芽ネギ、ユズ  |
| 口変り | 大和イモ  |
| お通し | チンゲン菜のおひたし  |
| 漬物  | たくあん、きざみ紅生姜、キャベツの塩もみ、キュウリのぬか漬け                                    |
| 食事  | 米飯、赤だし  |
| 果物  | メロン、モモ、スイカ  |

提供日前日に調理し、当日加熱工程のなかった食品(調理加工済仕入れ品を除く)

＜事例2 事件No. 68 病因物質：ビブリオ・フルビアリス＞

1 事件の概要

9月25日午前0時、「9月21、22日に故人宅で行われた葬儀に出された料理で食中毒症状を呈した者がいる」旨葬儀出席者から衛生局医療情報センター夜間休日案内に通報があった。

22日8時から23日18時(No.22~30)にかけて9名が、腹痛、下痢、はき気等を主症状として発症しており、うち1名が入院した。

患者は、全員葬儀に出席しており、共通食は21日の通夜の食事のみであった。

通夜には、握りずし、オードブル、煮物が出されていた。喫食者は50名で、オードブル及び煮物を食べずに発症している者がいる一方で、すしは患者全員が食べていた。

すしを調理した飲食店からは食中毒起因菌は検出されなかったが、患者受診先病院が行った検便から、ビブリオ・フルビアリス(VF)が検出された。以上の結果から、本件は握りずしを原因食とするVFによる食中毒と決定した。

2 発生原因等

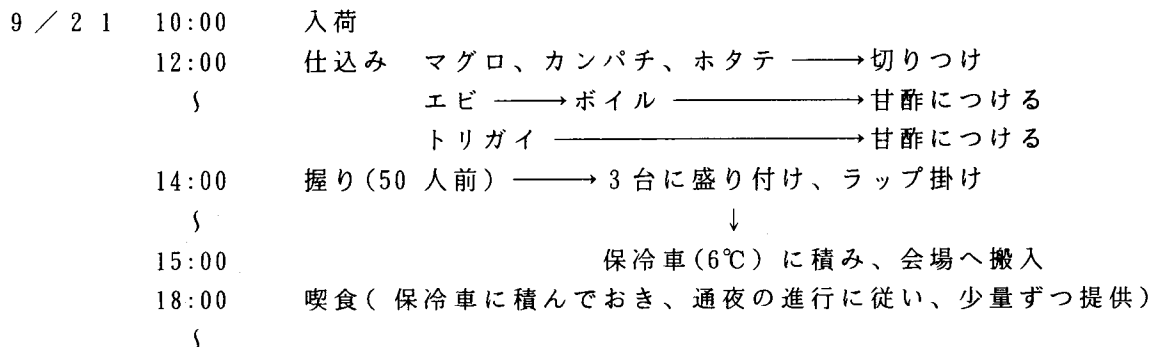


図 握りずしの調理工程

握りずしの調理工程を上図に示す。施設は、基本的に仕込み場とすし調理部は分かっていたが、繁忙時は区別の不明瞭化や製造後の二次汚染の可能性が考えられた。このことから、生鮮魚介類に付着し調理場に入り込んだVFが、仕込み時又は握り調製中に汚染したものと考えられた。また、すし調製後から喫食までの温度管理(6℃)、症状の軽重、潜伏期間のばらつき等から推測すると、局所的に高菌量の汚染があった可能性も考えられた。





た。また、プール使用とは無関係の調理従事者から発症者がいた。

② 飲用水は、貯水槽水を使用していたが、園が毎週実施している残留塩素の定期検査では0.2～0.3ppmであり、保健所の立ち入り調査時の検査でも末端16ヶ所全て0.3ppmであった。

③ 患者を診断した病院及び保健所回収の検便からサルモネラが検出されたこと。

以上から、給食が原因と考えられた。

保育園は、8月22日に職員40名の定期検便を保健所に提出しており、食中毒起因菌は陰性であった。よって原因食は、22日以降の給食が疑われた。発症者及び非発症者のSE陽性者の共通食は24日の昼食であったことから、この給食が原因食と決定した。しかし、原因食品については、調査時に当日の検食がなかったこと及び調査対象者が幼児で詳細な喫食状況の調査ができなかったことから、特定はできなかった。

24日昼食メニューは下図のとおりであった。なお、0才児(4名)は、別メニュー(煮込みうどん)を喫食していた。

冷し中華そば (8:45～10:40)

|         |  |   |                       |
|---------|--|---|-----------------------|
| キャリ、トマト | 水洗し、専用まな板でカット  | } | 盛り付け後<br>10:40頃<br>配膳 |
| もやし     | ゆでた後、放冷  |   |                       |
| ロースハム   | 千切りし、油で炒める   |   |                       |
| 中華めん    | 大釜で3分ゆで、水洗い  |   |                       |
| 錦糸玉子    | 割卵、鮮度確認後25～30個をボールに移す<br>攪拌後、フライパンで両面70秒程度焼いた後、20分放冷 |   |                       |
| 中華めん    | 大釜で3分間茹でた後、水洗い(2回に分けて茹でる)                            |   |                       |
| たれ      | だし用材料(トウモロコシ、手羽先、ネギ、ショウガ)を1時間15分煮込む<br>調味料で味を調整後、再沸騰 |   |                       |

なべしぎ煮 (9:00～10:20)

|     |                                 |   |                               |
|-----|---------------------------------|---|-------------------------------|
| 野菜類 | ニンジン、タマネギ、ナス、ショウガを水洗し、専用まな板でカット | } | 肉を炒めた後、野菜を加え、更に炒め、調味後、30分間煮込む |
| 豚肉  | 販売店でカット済のものを購入                  |   |                               |

↓  
調理後ただちに各容器に盛り付け、放冷

果物(スイカ) (10:30)

水洗後専用まな板でカット後、配膳

図 24日昼食の調理方法(0才児用の煮込みうどんは省略)

原材料は、近隣の販売店から購入しており、他に同様の苦情等はなかった。また、鶏卵は、産地等を調査したが、特定できなかった。

原因食品については、病因物質がSEであることから錦糸玉子が疑われたが、冷し中華を食べていない0才児からも発症者がいることから、本菌で汚染された原材料からの二次汚染も考えられた。しかし、調査時、すでに当日の検食はなかったため、原因食品は特定できなかった。

事件発生前後は連日暑い日が続いていた。このため、欠席する園児が多数あったにもかかわらず、園としては「夏バテ、カゼ」の疑いもあることから、保健所への届け出が遅れた。保育園等、抵抗力の弱いハイリスクグループがいる施設では、調査・措置が遅れることによって、深刻な事態になる可能性が十分に考えられる。被害拡大と再発防止の観点から、園児の出席状況に異常があるときは、すみやかに保健所に届け出るよう周知していく必要がある。

他にS Eが原因となった集団給食施設での食中毒が2件発生した。

## ＜事件1、No. 25＞

### 1 事件の概要

7月4日10時30分、「福祉施設の入所者及び職員多数が発熱、下痢、腹痛等食中毒症状を呈している」旨の届け出が、同福祉施設から保健所にあった。また、同日15時、患者が受診した病院医師から食中毒の届け出があった。

患者は、6月27日から7月4日にかけて51名が発症しており、全員が施設の入所者及び職員であった。

共通食は、施設での朝食及び夕食に限られること、患者ふん便から、S Eが検出されたことから、当該給食施設を原因施設とする食中毒と決定した。

### 2 発生原因等

施設では、検食を保存していなかった。また、拭き取り検査等からはS Eは検出されなかったことから、原因食及び汚染の機会等を決定することはできなかった。また、喫食調査から原因食品の推定を試みたが、有意の差はなかった。

調理従事者は3名で、毎食60～70食を調製していた。このため、朝食及び昼食（弁当）は、前日に調製（下準備）するなど、オーバーワークとなっていた。

設備は、冷蔵庫内の整理・整頓不良、まな板の食品別使い分けを行っていない、格納戸棚の不備等がみられた。このように本件は、労働衛生及び食品・設備の取扱いの衛生管理について、基本的な認識が不足していたことが、発生の要因と考えられた。

## ＜事件2、No. 55＞

### 1 事件の概要

9月2日9時頃、刑務所職員の家族から、「複数の職員食堂の利用者が、食中毒様症状を呈している」旨の通報が府中保健所にあった。同日夕、患者が入院していた病院医師より食中毒の届け出があった。

発症状況は、8月26日21時30分～9月3日11時にかけて64名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。

患者らの共通食は、職員食堂での給食のみであり、患者ふん便からS Eが検出されたことから、当該給食施設を原因施設とするS Eによる食中毒と決定した。

### 2 発生原因等

食堂は、刑務所職員の勤務体制から、朝、昼、夕食の3食提供しており、約200名の職員が利用していた。喫食状況調査から、患者は全員食堂を利用していたが、共通メニューはなかった。また、定食のマスターテーブルから原因食品を推定したところ、下表に示した食事が有意であった。しかし（カレーライス、うどん等）のみの喫食者からも発症者がいること、8月27日以前から発症者がいることから、原因食は特定できなかった。また、この施設では、調理後の食品は室温に放置されおり、喫食までの時間は朝食が1～2時間30分、昼食は3～6時間30分、夕食は3～4時間30分であった。これらの結果から、調理場内は数日間にわたってS Eで汚染されていた可能性が示唆され、本菌が調理場の器具類を介し、数種類の食品を汚染し、長時間室温に放置したため増殖したことが原因と考えられた。

表 危険率0.1%及び1%で有意差が認められた定食

| 日     | $\chi^2$ 値 | 危険率  | 内 容                                   |
|-------|------------|------|---------------------------------------|
| 8/27昼 | 9.31       | 1%   | 精進揚げ（サツマイ、インゲン、ナス、かぼち）、煮物（ダイコン、ゆ）、冷や奴 |
| 8/27夕 | 9.31       | 1%   | 豚肉南蛮づけ、ピリピリ煮（コニャク、タコツメ）、わかめサラダ        |
| 8/29昼 | 21.17      | 0.1% | かつ丼、おひたし（小松菜）、サトイモ煮つけ                 |
| 8/31昼 | 12.10      | 0.1% | サンマ塩焼き、煮物、もやしわさび和え                    |



## 1 事件の概要

9月20日10時30分、会社の診療所医師から「社員食堂を利用した社員多数が食中毒様の症状を呈している」旨の届け出があった。

事業所には社員が約1,500名おり、このうち9月17日から19日にかけて272名（社員263名、社員食堂の従事者9名）が下痢、腹痛、発熱、倦怠感等の症状を呈し、1名が入院した。

社員食堂の施設の拭き取り（おかず用バット、包丁）、検食のとろろ汁（9月16日夕食、17日昼食）及び患者ふん便51件（うち調理従事者ふん便11検体）からサルモネラ（07）が検出された。

近隣からは同様症状の届け出はなかった。また、患者らの共通食が給食だけであることから、当該施設を原因とする食中毒として決定した。

## 2 発生原因等

喫食状況から、患者らはいずれも、「月見とろろそば」もしくは「納豆とろろそば」の1つ、あるいは2つを喫食していた。

図1に日時別の患者発生状況を示した。これから、患者発生状況には、2つの異なるピーク（9月17日21時～24時、18日9時～12時）があり、サルモネラの潜伏時間と一致した。また、検食の検査結果等から原因食品は、「月見とろろそば（9月16日の夕食）」、「納豆とろろそば（9月17日の昼食）」と断定した。

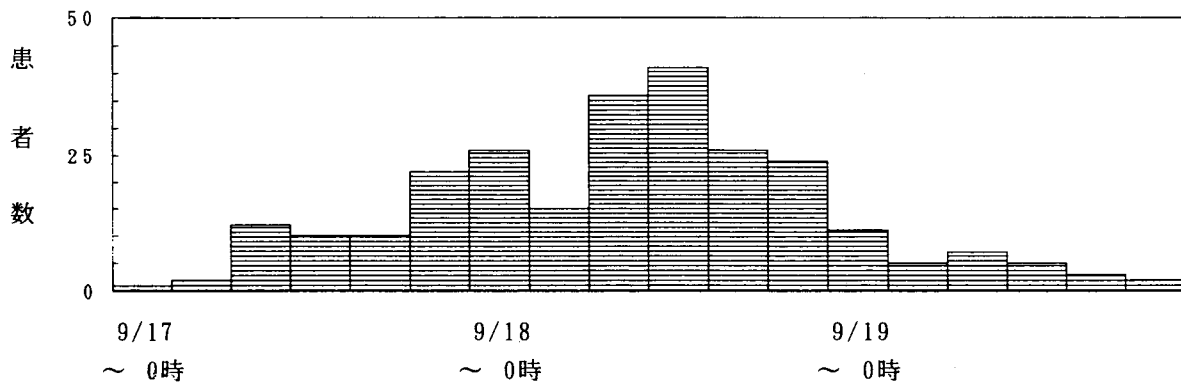


図2 日別発症状況

「月見とろろそば」、「納豆とろろそば」の調理工程は図のとおりであった。

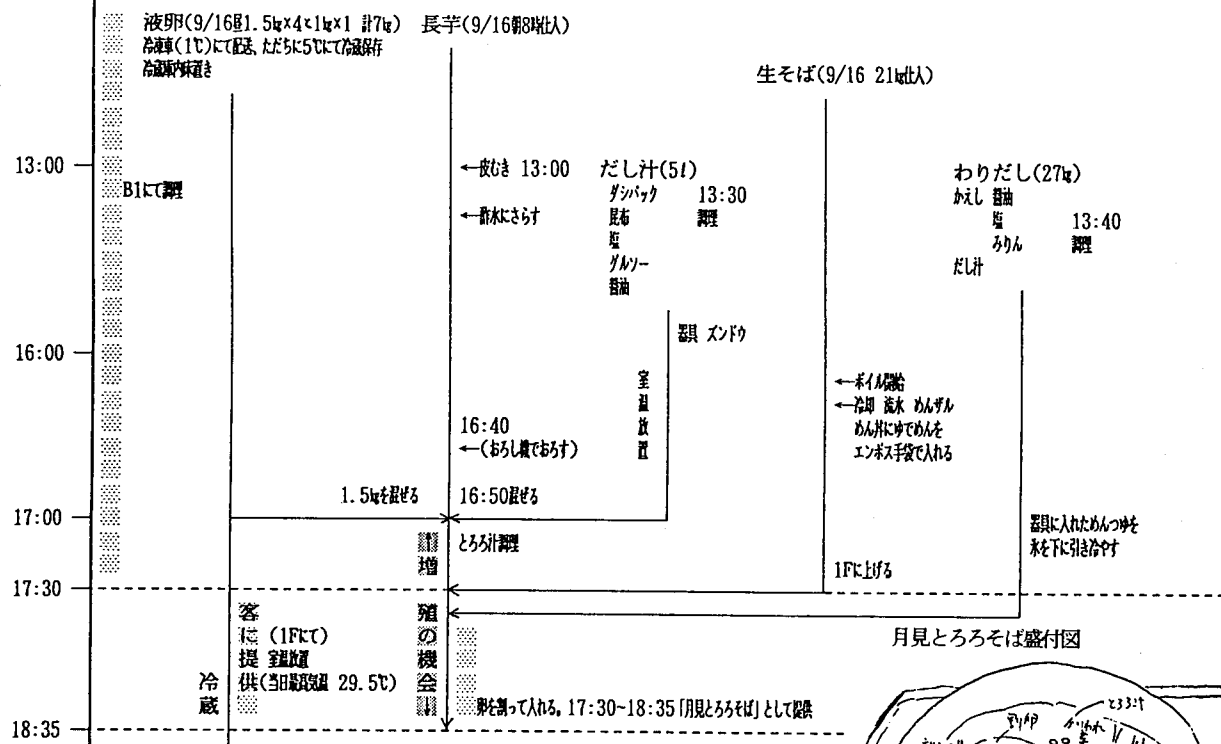
とろろ汁に使用された液卵は、卵の納入業者がサービスで割卵した未殺菌液卵であった。しかし、割卵をするのに適した衛生的な施設はなく、従事者は十分な衛生的知識をもっていなかった。

さらに、集団給食業者は、「衛生管理マニュアル」を作成し、危害発生の防止を図っていた。しかし、鶏卵業者に委託した液卵の衛生状態をチェックすることができなかった。また、生食用に未殺菌液卵を使用した、など衛生管理システムが十分に機能していなかった。

今回のように、複数の食品業者が、過失を積み重ねたことにより発生した事故を防止するためには、各施設がより科学的な自主衛生管理体制（HACCPやISO 9000等）を確立することが最も効果があると考えられる。

## 「月見とろろそば」調理工程図

9/16



## 「納豆とろろそば」調理工程図

9/17

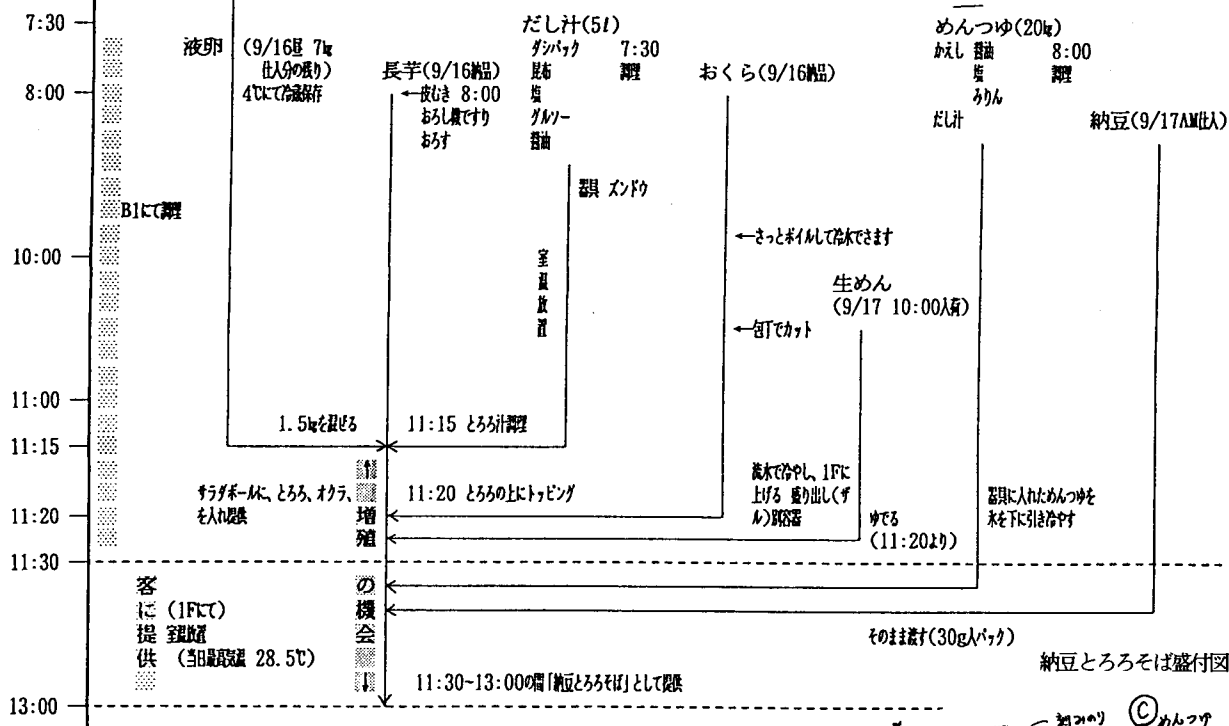


図 2 調理工程

|          |  |                      |
|----------|--|----------------------|
| 事 件 番 号  | No 65  |                      |
| 発 生 期 間  | 9月17日～22日(Mo.16～20)  | 原 因 施 設 : 飲食店営業(ホテル) |
| 患者数/喫食者数 | 188/656  | 発 症 率 : 28.7%        |
| 原 因 食 品  | 披露宴の食事(ホタテ貝の調理品推定)   |                      |
| 病 因 物 質  | 腸炎ビブリオ   |                      |
| 検 査 結 果  | 拭き取り 2/93(+)<br>Vp, 03:KUT, 03:K45 魚介類調理準備室内棚・同室冷蔵庫<br>食品(参考品) 3/43(+)<br>Vp, 01:KUT マキエ, 03:KUT ハマグリ, 04:K12 キ+ピ7<br>従事者便 1/70(+)<br>Vp, 04:KUT<br>患者便 28/38(+)<br>Vp, 03:KUT, 03:K58, 04:K4, 04:K8, 04:K53,<br>04:K混合Ⅷ, 01:KUT |                      |
| 症 状      |  |                      |
| おう吐      | 29名  | 15.4%                |
| 一日の回数    | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上   | 不明                   |
| 患者数      | 9 5 5 0 4 1 0 1 0 1  | 3                    |
| 下痢       | 177名   | 94.1%                |
| 一日の回数    | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上   | 不明                   |
| 患者数      | 27 17 23 22 13 6 14 4 0 40   | 11                   |
| 裏急後重     | 17名  | 9.0%                 |
| 腹痛       | 122名   | 64.9%                |
| 発熱       | 50名  | 26.6%                |
|          | 36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上  | 不明                   |
| 患者数      | 1 29 12 2 0  | 6                    |
| その他      |  |                      |
| 吐き気      | 59名 31.4%  | 頭痛 32名 17.0%         |
| 悪寒       | 30名 16.0%  | 麻痺 4名 2.1%           |
| 戦りつ      | 8名 4.3%  | 曖気 1名 0.5%           |
| 眼症状      | 2名 1.1%  | 脱力感 45名 23.9%        |
| 膨満感      | 3名 1.6%  | 悪心 3名 1.6%           |
|          |  | 発疹 2名 1.1%           |
|          |  | 関節痛 3名 1.6%          |

### 1 事件の概要

9月19日、12時40分、ホテルから、「9月18日に行われた結婚披露宴の参加者が食中毒症状を呈している」旨の連絡があった。

調査したところ、結婚披露宴に出席した1グループ99名のうち47名が、下痢を主症状とする食中毒症状を呈していた。また、患者のうち1名が、葛飾区内の病院に受診、食中毒の疑いと診断を受けた。

17及び18日にホテルで披露宴を行ったのは、32グループ3124名であった。このうち調査ができた10グループ656名中188名が同様の症状を呈していることが判明した。

また、患者ふん便28検体、キャビアなどの加工済食品を含む3検体及び施設の拭き取り検体2検体から、腸炎ビブリオが検出された。

これらのことから、ホテルを原因施設とする腸炎ビブリオによる食中毒と決定した。

## 2 発生原因等

披露宴で提供されたフランス料理は、72品目のメニューが組み合わされていた。発症したグループすべてが喫食したメニューはなかった。また、出席者の大多数は出された料理はすべて喫食していた。さらに、料理は種類や工程によって厨房が異なっていた。

参考食品のハマグリ、エビ並びにキャビア及び施設内拭き取り検体から、腸炎ビブリオが検出された。この時期、鮮魚介類から腸炎ビブリオが検出されることはあり得るが、加工食品であるキャビア及び施設内拭き取りから本菌が検出されたことは、調理場内での二次汚染があったこと示唆するものとなった。なお、未開封のキャビアからは、本菌は検出されなかった。

以上の結果より、ホテル側の鮮魚介類の取扱いの不備が、食品や施設の汚染につながった原因の一つであると考えられた。

一方、疫学調査から原因食品の探究を進めた結果、以下の理由から、ホタテの調理品が原因食品である疑いが強いと推定した。

- ① マスターテーブルから $\chi^2$ 値を求めた結果、ホタテババロアが5%で有意であった(表1)。
- ② 17日、18日に共通して提供された食品は、16日に一括調理された、「帆立てババロア」と「生ホタテ貝の調理品」(「帆立貝のババロア海の幸添え」用の一次調理品)及び「伊勢海老テルミドール」に使用された「イセエビ」であった。
- ③ 従事者1名のふん便から腸炎ビブリオが検出された。この従事者は、16日にホタテの調理を行っており、苦情の一報を受けた後、自らホタテババロアを喫食していた。
- ④ ホテルでは、マニュアルで2分30秒間の蒸気加熱でホタテを加熱していた。この方法に準じて加熱実験を行った。その結果、マニュアルどおりでは、中心部は生の状態であること、また、蒸気加熱庫内の位置により加熱にむらができていた(表2)。しかし、実際には、調理人の経験で表面が生の状態であれば、再度加熱したとのことであった(表2の※の温度が、調理人が完成品と判断したときの温度である)。
- ⑤ 加熱後のホタテを漬けていた煮汁が、腸炎ビブリオに汚染されていたことも考えられたため、この煮汁がホタテの中心部まで浸透するか否かの実験を行った。墨汁中に生ホタテを15分間漬けこみ、半分にスライスしたところ、ホタテの中心部まで墨汁が浸透していた。つまり、液体は、速やかに中心部まで浸透するため、二次汚染等により煮汁中に腸炎ビブリオが存在すれば中心部まで菌が達することが考えられる。そのため、表面が殺菌できたとしても、中心部では菌が生残り、放冷中に増殖されることも推察できる。但し、この実験に関しては、細菌的な浸透が認められたか否かは確認していない。

これらの結果に基づき、ホタテの調理食品を推定原因食品とした。

推定原因食品と考えられるホタテを使用したメニューは3種類あり、流通及び製造工程は図1のとおりであった。

本年は猛暑続きで、冷夏であった前年に比較すると腸炎ビブリオ食中毒の発生件数も多く、残暑の厳しかったこの時期、調理従事者は、鮮魚介類に対する腸炎ビブリオ汚染を当然考慮しなければならない。

本事件では、提供されていたメニューのほとんどが、加熱処理されており、食中毒予防のための配慮は一応あったと思われる。しかし、逆に、加熱しているという安心感が二次汚染や加熱不足を引き起こした要因のひとつになったと推察できる。

また、当該施設のような大規模施設は、食材を仕入れる部門と、調理部門が分離されていることが多く、その弊害として、何をどれだけ仕入れたかを明確にするための伝票整理が不明確であったり、食材の鮮度等の管理が不十分である点があげられる。

さらに、本件が食中毒と決定した当初、ホテルは、報道機関に対し、「原材料のホタテに問題がある」と自己弁護ともとれる発表を行っており、事後の衛生管理体制にも問題があった。

今回の事件を契機に、調理マニュアル等の見直しを行い、調理従事者を含めた従業員の衛生知識の向上を図るとともに、HACCP方式の導入等、自主的衛生管理体制を整備していく必要がある。



ホタテ流通過程

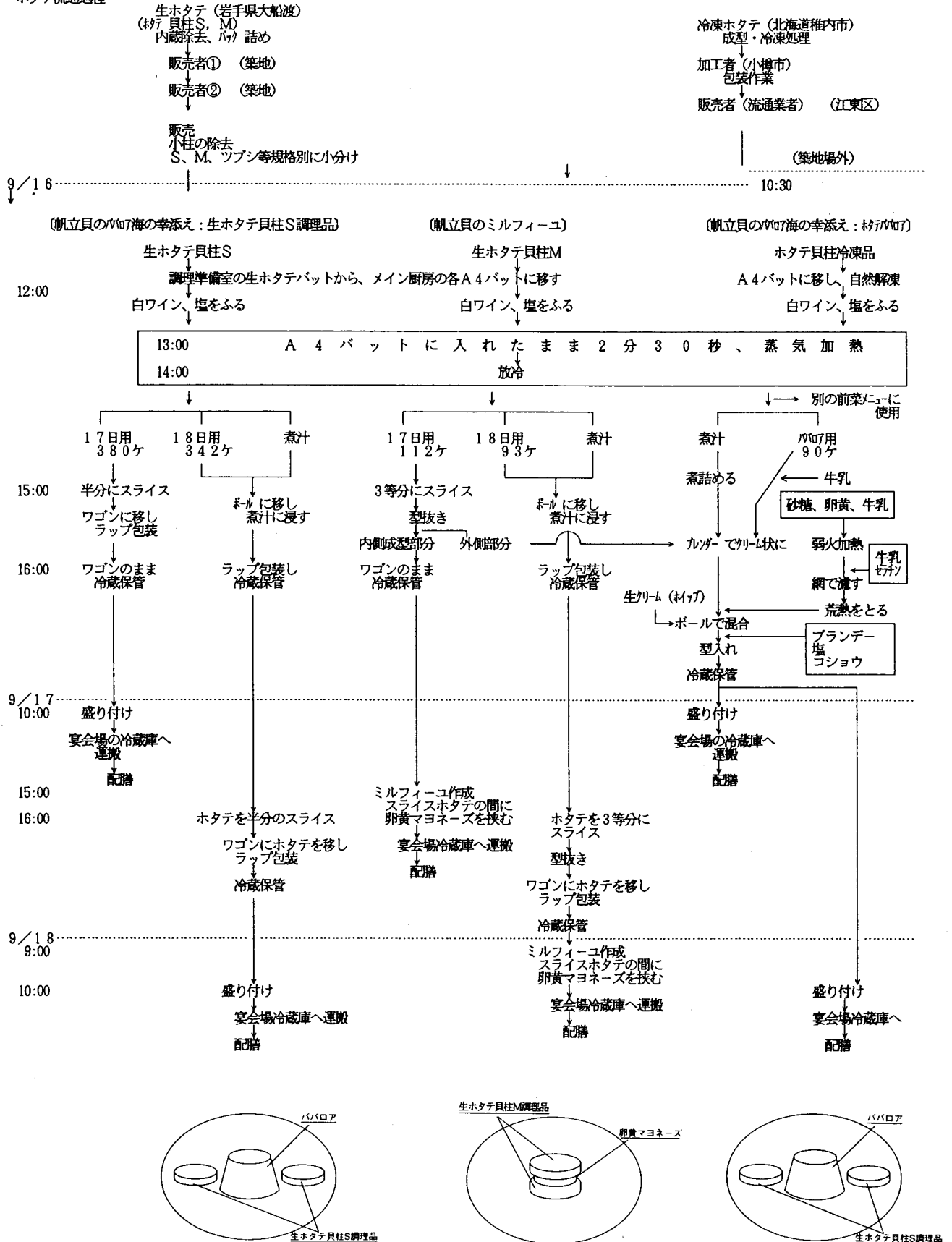


図-1 ホタテの流通経路及び調理工程

表1-1 マスターテーブル

| 食品名           | 提供グループ発症者数 |      |    | 提供グループ非発症者数 |      |    | 発病者<br>喫食率% | 非発症者<br>喫食率% | リスク比 | カイニ乗  | イエーツ<br>カイニ乗 |
|---------------|------------|------|----|-------------|------|----|-------------|--------------|------|-------|--------------|
|               | 食べた        | 食べない | 不明 | 食べた         | 食べない | 不明 |             |              |      |       |              |
| カナッペ類         | 54         | 107  | 5  | 130         | 243  | 59 | 33.54       | 34.85        | 0.96 | 0.09  | 0.15         |
| ホタテババロア       | 112        | 1    | 5  | 174         | 12   | 2  | 99.12       | 93.55        | 5.09 | 5.24  | 3.98         |
| ホタテミルフィーユ     | 47         | 3    | 2  | 47          | 5    | 3  | 94.00       | 90.38        | 1.33 | 0.46  | 0.10         |
| ホタテファンタジー     | 3          | 0    | 0  | 43          | 1    |    | 100.00      | 97.73        | @DIV | 0.07  | 3.25         |
| ホタテ貝柱S調理品     | 110        | 1    | 7  | 175         | 11   | 6  | 99.10       | 94.09        | 4.63 | 4.51  | 3.31         |
| 冷凍ホタテ貝柱調理品    | 5          | 0    | 0  | 40          | 2    | 1  | 100.00      | 95.24        | @DIV | 0.25  | 0.45         |
| オマールエビバリー風    | 10         | 0    | 0  | 101         | 2    | 3  | 100.00      | 98.06        | @DIV | 0.20  | 0.66         |
| ヒラメサーモンマリネ    | 47         | 2    | 3  | 46          | 6    | 3  | 95.92       | 88.46        | 2.02 | 1.92  | 1.04         |
| スモークサーモン      | 5          | 0    | 0  | 40          | 2    | 1  | 100.00      | 95.24        | @DIV | 0.25  | 0.45         |
| マキエビ          | 18         | 0    | 4  | 26          | 3    | 0  | 100.00      | 89.66        | @DIV | 1.99  | 0.63         |
| エビ            | 46         | 1    | 1  | 34          | 3    | 2  | 97.87       | 91.89        | 2.30 | 1.63  | 0.58         |
| キャビア          | 55         | 2    | 1  | 221         | 14   | 6  | 96.49       | 94.04        | 1.59 | 0.53  | 0.16         |
| ハマグリ          | 63         | 3    | 4  | 57          | 7    | 4  | 95.45       | 89.06        | 1.75 | 1.87  | 1.08         |
| ヒラメコンブ        | 2          | 1    | 0  | 42          | 2    | 3  | 66.67       | 95.45        | 0.14 | 3.90  | 10.20        |
| フォアグラテリーヌ     | 0          | 0    | 0  | 18          | 1    | 0  | 0.00        | 94.74        | 0.00 | 0.00  | @DIV         |
| ナマハム          | 0          | 0    | 0  | 19          | 0    | 0  | 0.00        | 100.00       | 0.00 | 0.00  | @DIV         |
| レタス           | 5          | 0    | 0  | 63          | 6    | 5  | 100.00      | 91.30        | @DIV | 0.47  | 0.03         |
| サラダ           | 3          | 2    | 0  | 24          | 8    | 0  | 60.00       | 75.00        | 0.56 | 0.49  | 1.55         |
| ポテトサラダ        | 8          | 2    | 0  | 91          | 10   | 5  | 80.00       | 90.10        | 0.48 | 0.96  | 2.29         |
| スープ           | 176        | 6    | 6  | 440         | 11   | 11 | 96.70       | 97.56        | 0.81 | 0.36  | 0.77         |
| イセエビテルミドール    | 63         | 3    | 4  | 180         | 11   | 5  | 95.45       | 94.24        | 1.21 | 0.14  | 0.00         |
| イセエビオウゴン      | 48         | 0    | 0  | 36          | 1    | 2  | 100.00      | 97.30        | @DIV | 1.31  | 0.02         |
| イセエビマリニエール    | 2          | 1    | 0  | 46          | 0    | 1  | 66.67       | 100.00       | 0.04 | 15.65 | 36.77        |
| アマダイボワレ       | 10         | 0    | 0  | 98          | 6    | 2  | 100.00      | 94.23        | @DIV | 0.61  | 0.00         |
| アマダイ          | 32         | 1    | 0  | 42          | 3    | 0  | 96.97       | 93.33        | 1.73 | 0.52  | 0.04         |
| オマールエビロースト    | 18         | 0    | 4  | 28          | 0    | 1  | 100.00      | 100.00       | @DIV | 0.00  | @DIV         |
| オマールエビボワレ     | 32         | 0    | 1  | 42          | 3    | 0  | 100.00      | 93.33        | @DIV | 2.22  | 0.80         |
| ホタテ(魚料理)      | 10         | 0    | 0  | 88          | 15   | 3  | 100.00      | 85.44        | @DIV | 1.68  | 0.65         |
| ハマグリ          | 8          | 1    | 1  | 80          | 19   | 7  | 88.89       | 80.81        | 1.82 | 0.36  | 0.02         |
| カニアシ          | 8          | 1    | 1  | 80          | 16   | 10 | 88.89       | 83.33        | 1.55 | 0.19  | 0.00         |
| ポロネギ          | 7          | 0    | 3  | 86          | 11   | 9  | 100.00      | 88.66        | @DIV | 0.89  | 0.09         |
| ボイルポテト        | 36         | 1    | 5  | 149         | 15   | 6  | 97.30       | 90.85        | 3.11 | 1.71  | 0.94         |
| シャーベット類       | 167        | 8    | 8  | 375         | 30   | 15 | 95.43       | 92.59        | 1.46 | 1.61  | 1.18         |
| ステーキ類         | 171        | 11   | 6  | 408         | 38   | 16 | 93.96       | 91.48        | 1.32 | 1.10  | 0.78         |
| ステーキ上飾り       | 157        | 20   | 11 | 356         | 62   | 25 | 88.70       | 85.17        | 1.25 | 1.31  | 1.03         |
| フライドポテト       | 91         | 12   | 6  | 226         | 40   | 19 | 88.35       | 84.96        | 1.24 | 0.70  | 0.45         |
| ヤキポテト         | 4          | 0    | 1  | 57          | 12   | 5  | 100.00      | 82.61        | @DIV | 0.83  | 0.05         |
| ポテト卵加工品       | 17         | 1    | 4  | 27          | 0    | 2  | 94.44       | 100.00       | 0.39 | 1.53  | 5.16         |
| ヤキナストマト       | 45         | 9    | 2  | 166         | 33   | 15 | 83.33       | 83.42        | 1.00 | 0.00  | 0.05         |
| インゲン          | 49         | 6    | 2  | 114         | 25   | 9  | 89.09       | 82.01        | 1.55 | 1.47  | 0.99         |
| インゲンとタマネギ     | 64         | 6    | 5  | 80          | 18   | 2  | 91.43       | 81.63        | 1.78 | 3.20  | 2.45         |
| ニンジンムース       | 67         | 6    | 7  | 150         | 34   | 6  | 91.78       | 81.52        | 2.06 | 4.19  | 3.44         |
| ホウレンソウムース     | 44         | 9    | 3  | 164         | 34   | 16 | 83.02       | 82.83        | 1.01 | 0.00  | 0.03         |
| ユリネ           | 43         | 7    | 2  | 42          | 11   | 2  | 86.00       | 79.25        | 1.30 | 0.81  | 0.41         |
| マッシュポテトあげ     | 0          | 0    | 0  | 16          | 1    | 2  | 0.00        | 94.12        | 0.00 | 0.00  | @DIV         |
| サラダ類          | 160        | 17   | 11 | 361         | 75   | 26 | 90.40       | 82.80        | 1.66 | 5.70  | 5.12         |
| ムース(デザート)     | 110        | 10   | 8  | 246         | 36   | 16 | 91.67       | 87.23        | 1.42 | 1.63  | 1.22         |
| アイス(デザート)     | 51         | 6    | 3  | 139         | 16   | 9  | 89.47       | 89.68        | 0.98 | 0.00  | 0.09         |
| フルーツ(デザート)    | 50         | 4    | 46 | 44          | 8    | 42 | 92.59       | 84.62        | 1.60 | 1.68  | 0.98         |
| フルーツ類         | 161        | 17   | 10 | 397         | 48   | 17 | 90.45       | 89.21        | 1.10 | 0.21  | 0.10         |
| コーヒー          | 166        | 14   | 8  | 396         | 48   | 18 | 92.22       | 89.19        | 1.31 | 1.32  | 1.00         |
| コガシ           | 109        | 54   | 15 | 221         | 160  | 38 | 66.87       | 58.01        | 1.31 | 3.76  | 3.40         |
|               |            |      |    |             |      |    |             |              |      |       |              |
|               |            |      |    |             |      |    |             |              |      |       |              |
| 生鮮貝柱S・M・L・H・O | 158        | 3    | 9  | 227         | 11   | 9  | 98.14       | 95.38        | 1.92 | 2.16  | 1.42         |
|               |            |      |    |             |      |    |             |              |      |       |              |
|               |            |      |    |             |      |    |             |              |      |       |              |
|               |            |      |    |             |      |    |             |              |      |       |              |

表1-2 マスターテーブル

| 食品名            | 発症者数 |      | 非発症者数 |      | 発症者<br>喫食率% | 非発症者<br>喫食率% | リスク比 | カイニ乗  | イエーツ<br>カイニ乗 |
|----------------|------|------|-------|------|-------------|--------------|------|-------|--------------|
|                | 食べた  | 食べない | 食べた   | 食べない |             |              |      |       |              |
| カナッペ類          | 54   | 129  | 130   | 273  | 29.51       | 32.26        | 0.91 | 0.44  | 0.58         |
| ホタテパバロア        | 112  | 71   | 174   | 286  | 61.20       | 37.83        | 1.97 | 28.97 | 28.03 *      |
| ホタテミルフィーユ      | 47   | 139  | 47    | 412  | 25.27       | 10.24        | 1.98 | 24.01 | 22.82 *      |
| ホタテファンタジー      | 3    | 185  | 43    | 419  | 1.60        | 9.31         | 0.21 | 12.08 | 13.29        |
| ホタテ貝柱S調理品      | 110  | 71   | 175   | 281  | 60.77       | 38.38        | 1.91 | 26.29 | 25.39 *      |
| 冷凍ホタテ貝柱調理品     | 5    | 183  | 40    | 421  | 2.66        | 8.68         | 0.37 | 7.49  | 8.45         |
| オマールエビバリー風     | 10   | 178  | 101   | 358  | 5.32        | 22.00        | 0.27 | 26.12 | 27.31        |
| ヒラメサーモンマリネ     | 47   | 138  | 46    | 413  | 25.41       | 10.02        | 2.02 | 25.26 | 24.03 *      |
| スモークサーモン       | 5    | 183  | 40    | 421  | 2.66        | 8.68         | 0.37 | 7.49  | 8.45         |
| マキエビ           | 18   | 166  | 26    | 436  | 9.78        | 5.63         | 1.48 | 3.58  | 2.95         |
| エビ             | 46   | 141  | 34    | 426  | 24.60       | 7.39         | 2.31 | 36.33 | 34.76 *      |
| キャビア           | 55   | 132  | 221   | 235  | 29.41       | 48.46        | 0.55 | 19.65 | 20.44        |
| ハマグリ           | 63   | 121  | 57    | 401  | 34.24       | 12.45        | 2.26 | 41.02 | 39.60 *      |
| ヒラメコンブ         | 2    | 186  | 42    | 417  | 1.06        | 9.15         | 0.15 | 13.76 | 15.07        |
| フォアグラテリーヌ      | 0    | 188  | 18    | 444  | 0.00        | 3.90         | 0.00 | 7.53  | 9.05         |
| ナマハム           | 0    | 188  | 19    | 443  | 0.00        | 4.11         | 0.00 | 7.96  | 9.48         |
| レタス            | 5    | 183  | 63    | 394  | 2.66        | 13.79        | 0.23 | 17.48 | 18.68        |
| サラダ            | 3    | 185  | 24    | 438  | 1.60        | 5.19         | 0.37 | 4.35  | 5.30         |
| ポテトサラダ         | 8    | 180  | 91    | 366  | 4.26        | 19.91        | 0.25 | 25.13 | 26.35        |
| スープ            | 176  | 6    | 440   | 11   | 96.70       | 97.56        | 0.81 | 0.36  | 0.77         |
| イセエビテルミドール     | 63   | 121  | 180   | 277  | 34.24       | 39.39        | 0.85 | 1.48  | 1.70         |
| イセエビオウゴン       | 48   | 140  | 36    | 424  | 25.53       | 7.83         | 2.30 | 37.08 | 35.53 *      |
| イセエビマリニエール     | 2    | 186  | 46    | 415  | 1.06        | 9.98         | 0.13 | 15.49 | 16.82        |
| アマダイボワレ        | 10   | 178  | 98    | 362  | 5.32        | 21.30        | 0.28 | 24.55 | 25.72        |
| アマダイ           | 32   | 156  | 42    | 420  | 17.02       | 9.09         | 1.60 | 8.33  | 7.56 *       |
| オマールエビロースト     | 18   | 166  | 28    | 433  | 9.78        | 6.07         | 1.41 | 2.73  | 2.20         |
| オマールエビボワレ      | 32   | 155  | 42    | 420  | 17.11       | 9.09         | 1.60 | 8.48  | 7.70 *       |
| ホタテ(魚料理)       | 10   | 178  | 88    | 371  | 5.32        | 19.17        | 0.31 | 19.91 | 21.01        |
| ハマグリ           | 8    | 179  | 80    | 375  | 4.28        | 17.58        | 0.28 | 19.83 | 20.97        |
| カニアシ           | 8    | 179  | 80    | 372  | 4.28        | 17.70        | 0.28 | 20.06 | 21.21        |
| ホロネギ           | 7    | 178  | 86    | 367  | 3.78        | 18.98        | 0.23 | 24.37 | 25.61        |
| ポイルポテト         | 36   | 147  | 149   | 307  | 19.67       | 32.68        | 0.60 | 10.73 | 11.38        |
| シャーベット類        | 167  | 13   | 375   | 72   | 92.78       | 83.89        | 2.01 | 8.64  | 7.90 *       |
| ステーキ類          | 171  | 11   | 408   | 38   | 93.96       | 91.48        | 1.32 | 1.10  | 0.78         |
| ステーキ上飾り        | 157  | 20   | 356   | 81   | 88.70       | 81.46        | 1.55 | 4.80  | 4.29 *       |
| フライドポテト        | 91   | 91   | 226   | 217  | 50.00       | 51.02        | 0.97 | 0.05  | 0.10         |
| ヤキポテト          | 4    | 183  | 57    | 400  | 2.14        | 12.47        | 0.21 | 16.53 | 17.75        |
| ポテト卵加工品        | 17   | 167  | 27    | 433  | 9.24        | 5.87         | 1.39 | 2.34  | 1.84         |
| ヤキナスマト         | 45   | 141  | 166   | 281  | 24.19       | 37.14        | 0.64 | 9.90  | 10.49        |
| インゲン           | 49   | 137  | 114   | 339  | 26.34       | 25.17        | 1.04 | 0.10  | 0.04         |
| インゲンとタマネギ      | 64   | 119  | 80    | 380  | 34.97       | 17.39        | 1.86 | 23.28 | 22.28 *      |
| ニンジンムース        | 67   | 114  | 150   | 306  | 37.02       | 32.89        | 1.14 | 0.98  | 0.81         |
| ホウレンソウムース      | 44   | 141  | 164   | 282  | 23.78       | 36.77        | 0.63 | 9.98  | 10.58        |
| ユリネ            | 43   | 143  | 42    | 418  | 23.12       | 9.13         | 1.98 | 22.68 | 21.47 *      |
| マッシュポテトあげ      | 0    | 188  | 16    | 444  | 0.00        | 3.48         | 0.00 | 6.70  | 8.23         |
| サラダ類           | 160  | 17   | 361   | 75   | 90.40       | 82.80        | 1.66 | 5.70  | 5.12 *       |
| ムース(デザート)      | 110  | 70   | 246   | 200  | 61.11       | 55.16        | 1.19 | 1.85  | 1.62         |
| アイス(デザート)      | 51   | 134  | 139   | 314  | 27.57       | 30.68        | 0.90 | 0.61  | 0.77         |
| フルーツ(デザート)     | 50   | 92   | 44    | 376  | 35.21       | 10.48        | 2.71 | 46.62 | 44.86 *      |
| フルーツ類          | 161  | 17   | 397   | 48   | 90.45       | 89.21        | 1.10 | 0.21  | 0.10         |
| コーヒー           | 166  | 14   | 396   | 48   | 92.22       | 89.19        | 1.31 | 1.32  | 1.00         |
| コガシ            | 109  | 64   | 221   | 203  | 63.01       | 52.12        | 1.38 | 5.89  | 5.45 *       |
|                |      |      |       |      |             |              |      |       |              |
|                |      |      |       |      |             |              |      |       |              |
| 生粉貝柱S・M・L・H・07 | 158  | 21   | 227   | 226  | 88.27       | 50.11        | 4.83 | 78.47 | 76.87 *      |
|                |      |      |       |      |             |              |      |       |              |
|                |      |      |       |      |             |              |      |       |              |
|                |      |      |       |      |             |              |      |       |              |

表-2 蒸気加熱工程（2分30秒間）後のホタテの中心温度

|       | 加熱方法 | ホタテ<br>位 置 | スチームクッカー<br>庫内音頭 (°C) | ホタテ中心温度 (°C) |               |
|-------|------|------------|-----------------------|--------------|---------------|
|       |      |            |                       | 噴出口近くに置いた場合  | 噴出口から離れて置いた場合 |
| 測定一回目 | 上段のみ | 上 段        | 8 0                   | 5 3          | 4 7           |
| 測定二回目 | 上下段  | 上 段        | 8 5                   | 5 8 *        | 5 8 *         |
|       |      | 下 段        | 8 8                   | 5 2          | 4 7           |
| 測定三回目 | 上下段  | 上 段        | 8 5                   | 4 9          | 4 8           |
|       |      | 下 段        | 8 8                   | 5 0          | 4 7           |

\* 調理人が未完成と判断し、1分間づつ2回再加熱した後の値

|            |  |                 |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
|------------|--|-----------------|-----------|-----|----|-------|-------|------------------------|----|-----|---------|---|----|-----|-------|-------|------------------------|----|-----|---------|---|----|----|------|--|-------------------------------------|----|--|--|---|----|----|-------|-----|--|--|-----|-------------|---------------|-----|-----------|----------------|--|--|--------------|--|--|-----------------|
| 事 件 番 号    | No. 71   |                 |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 発 生 期 間    | 10月 2日～ 3日 (Mo.4～ 5)   | 原 因 施 設         | 飲食店 (すし屋) |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 患者数 / 喫食者数 | 16 / 46  | 発 症 率           | 34.8%     |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 原 因 食 品    | 寿司弁当 (いなり寿司、かんぴょう巻)  |                 |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 病 因 物 質    | 黄色ブドウ球菌  |                 |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 検 査 結 果    | 食品 (残品) 3 / 4 (+) sta コアグラ-ゼVII型<br>いなり寿司、かんぴょう巻<br>食品 (参考品) 2 / 2 (+) sta コアグラ-ゼVII型<br>いなり寿司、かんぴょう巻<br>拭き取り 1 / 9 (+) sta コアグラ-ゼVII型<br>従事者手指<br>従事者便 0 / 2 (-)<br>患者便 1 / 10 (+) sta コアグラ-ゼVII型<br>健康者便 7 / 17 (+) sta コアグラ-ゼVII、V型、型別不能  |                 |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 症 状        | <table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td>8名</td> <td>50.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>4 1 1 1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>下痢</td> <td>12名</td> <td>75.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>5 3 2 1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>発熱</td> <td>1名</td> <td>6.3%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>腹痛</td> <td>6名</td> <td>37.5%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>はき気</td> <td>13名 (81.3%)</td> <td>悪寒 2名 (12.5%)</td> </tr> <tr> <td>おう気</td> <td>1名 (6.3%)</td> <td>脱力感 8名 (50.0%)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>頭痛 1名 (6.3%)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>倦怠感 10名 (62.5%)</td> </tr> </table> |                 |           | おう吐 | 8名 | 50.0% | 一日の回数 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上 | 不明 | 患者数 | 4 1 1 1 | 1 | 下痢 | 12名 | 75.0% | 一日の回数 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上 | 不明 | 患者数 | 5 3 2 1 | 1 | 発熱 | 1名 | 6.3% |  | 36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上 | 不明 |  |  | 1 | 腹痛 | 6名 | 37.5% | その他 |  |  | はき気 | 13名 (81.3%) | 悪寒 2名 (12.5%) | おう気 | 1名 (6.3%) | 脱力感 8名 (50.0%) |  |  | 頭痛 1名 (6.3%) |  |  | 倦怠感 10名 (62.5%) |
| おう吐        | 8名   | 50.0%           |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 一日の回数      | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上   | 不明              |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 患者数        | 4 1 1 1  | 1               |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 下痢         | 12名  | 75.0%           |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 一日の回数      | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上   | 不明              |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 患者数        | 5 3 2 1  | 1               |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 発熱         | 1名   | 6.3%            |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
|            | 36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上  | 不明              |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
|            |  | 1               |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| 腹痛         | 6名   | 37.5%           |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| その他        |  |                 |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| はき気        | 13名 (81.3%)  | 悪寒 2名 (12.5%)   |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
| おう気        | 1名 (6.3%)  | 脱力感 8名 (50.0%)  |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
|            |  | 頭痛 1名 (6.3%)    |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |
|            |  | 倦怠感 10名 (62.5%) |           |     |    |       |       |                        |    |     |         |   |    |     |       |       |                        |    |     |         |   |    |    |      |  |                                     |    |  |  |   |    |    |       |     |  |  |     |             |               |     |           |                |  |  |              |  |  |                 |

### 1 事件の概要

10月4日11時50分、小学校の校長から「10月2日(日)に運動会が開催され、来賓及び教職員に対し「寿司弁当」(いなり寿司3個、かんぴょう巻8個)を提供した。この弁当を喫食した16名が、同日15時00分からはき気、おう吐、下痢、腹痛等の症状を呈した」旨の届け出があった。

患者らの共通食は他になかった。また、患者ふん便、食品残品等から黄色ブドウ球菌(コアグラ-ゼVII型)が検出され、発症までの潜伏時間も一致することから、当該弁当を原因食とする食中毒と決定した。

## 2 発生原因等

黄色ブドウ球菌が検出された検体は、残品（いなり寿司、かんぴょう巻）、参考品（いなり寿司、かんぴょう巻）及び寿司店に残っていた同一ロット品（いなりの皮、かんぴょう）であった。また、従事者の手指からも同菌が検出されたことから、この従事者が食品を汚染していったものと考えられた。

また、調理開始から製品の搬入までに長時間を要し、細菌に増殖の機会を与える結果となったようである。

いなり寿司とかんぴょう巻の調理工程及び汚染の機会を図1に示す。

なお、今回の事件では、次の点が問題点として挙げられた。

### ① 寿司屋に対する保健所の食中毒予防対策

保健所が寿司店に対し実施する衛生講習会やスタンプ検査は、腸炎ビブリオ対策が主である。そのため、黄色ブドウ球菌に対する対策がおろそかになっていた。

### ② 寿司屋の能力以上の受注

学校では運動会等の行事がある場合、近隣の複数の寿司屋に注文を出していた。

しかし、近年の人手不足から、注文を受ける寿司屋が少なくなり、やむをえず地域の顔役であった当該寿司屋が注文を一手に引き受けていた。

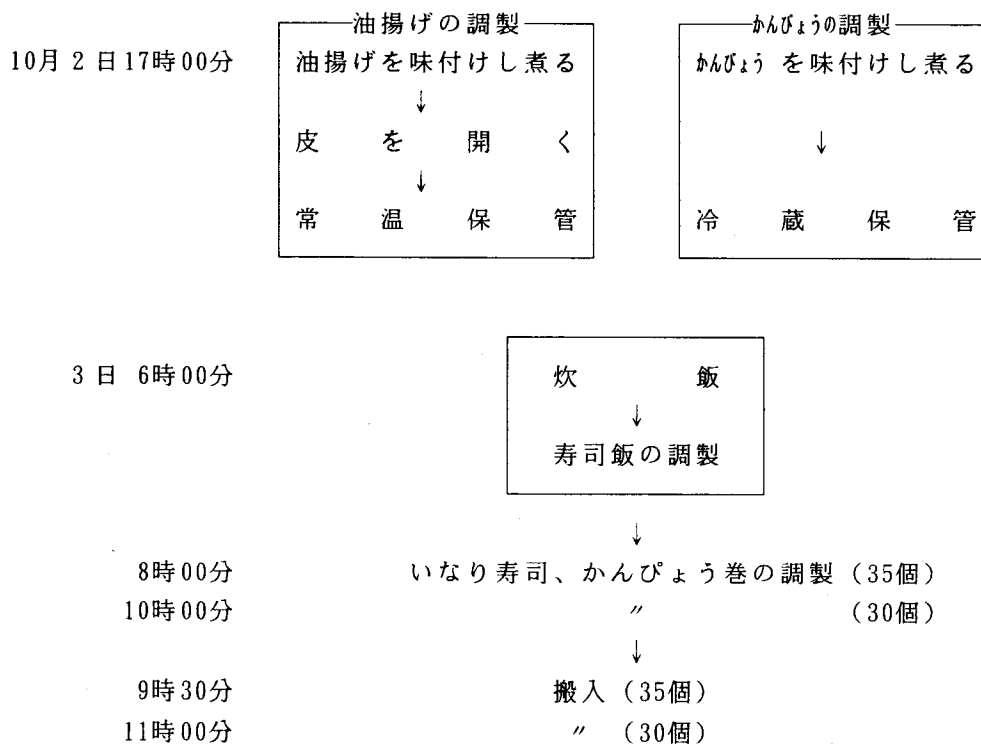


図1 いなり寿司、かんぴょう巻の調製

|            |   |         |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
|------------|---|---------|-----------|-----|----|--------|-------|------------------------|----|-----|---|---|----|----|--------|-------|------------------------|----|-----|---|---|----|----|--------|--|-------------------------------------|----|-----|---|---|----|----|-------|-----|--|--|-----|----|--------|
| 事 件 番 号    | N o 7 8   |         |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 発 生 期 間    | 1 1 月 1 3 日 (Mo. 3 ~ 5)   | 原 因 施 設 | 家 庭       |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 患者数 / 喫食者数 | 3 / 1 9   | 発 症 率   | 1 5 . 8 % |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 原 因 食 品    | キノコ汁  |         |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 病 因 物 質    | 有毒キノコ (カキシメジ)   |         |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 検 査 結 果    | 種類鑑定<br>採取キノコ残品 (凍結品)                      カキシメジを認める<br>キノコ汁 (残品)                                      鑑定不能<br>細菌検査<br>その他食品 (残品)                                      0 / 2 (-)  |         |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 症 状        | <table border="1"> <tr> <td>おう吐</td> <td>3名</td> <td>100.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </table><br><table border="1"> <tr> <td>下痢</td> <td>3名</td> <td>100.0%</td> </tr> <tr> <td>一日の回数</td> <td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </table><br><table border="1"> <tr> <td>発熱</td> <td>3名</td> <td>100.0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上</td> <td>不明</td> </tr> <tr> <td>患者数</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> </table><br><table border="1"> <tr> <td>腹痛</td> <td>1名</td> <td>33.3%</td> </tr> </table><br><table border="1"> <tr> <td>その他</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>吐き気</td> <td>3名</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> |         |           | おう吐 | 3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 | 下痢 | 3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 | 発熱 | 3名 | 100.0% |  | 36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上 | 不明 | 患者数 | 2 | 1 | 腹痛 | 1名 | 33.3% | その他 |  |  | 吐き気 | 3名 | 100.0% |
| おう吐        | 3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       |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 下痢         | 3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       |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 発熱         | 3名  | 100.0%  |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
|            | 36.0℃台 37.0℃台 38.0℃台 39.0℃台 40.0℃以上   | 不明      |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 患者数        | 2   | 1       |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 腹痛         | 1名  | 33.3%   |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| その他        |   |         |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |
| 吐き気        | 3名  | 100.0%  |           |     |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |       |                        |    |     |   |   |    |    |        |  |                                     |    |     |   |   |    |    |       |     |  |  |     |    |        |

## 1 事件の概要

11月13日21時20分、衛生局に消防救急隊から、「11月13日昼頃、日野市内の家庭で行われたパーティーに参加し、キノコ汁を食べた7家族19名のうち、2家族3名が吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈し、病院に搬送した」旨の連絡があった。

パーティーは11月13日13時ころから主催者自宅付近の広場で行われ、同日17時から18時30分にかけて、3名が発症していた。患者らは、パーティーでキノコ汁を喫食しており、残品のキノコを鑑定したところ、有毒キノコの一つである「カキシメジ」が含まれていたことから、このキノコによる食中毒と決定した。

## 2 発生原因等

患者の共通食は、パーティーの食事のみであり、喫食状況は、下表のとおりであった。キノコ汁以外は、参加した各家庭が調理したものを持ち寄っていた。キノコ汁は、キノコとハクサイ、ネギ、サトイモ、ニンジン、焼き豆腐、コンニャク、豚肉を煮て、みそで調味した。しかし、子供達はキノコを加える前に喫食しており、発症はなかった。

キノコは、10月17、18日に山梨県八ヶ岳山麓で採取、冷凍保存しておいたものを知人から貰い受けたものであった。キノコ汁には、数種類のキノコが含まれており、カキシメジを喫食した3名が発症したものと考えられた。

表 共通食の喫食状況

|              | 喫食者数 | 非喫食者数 | 発症の有無 |     |
|--------------|------|-------|-------|-----|
|              |      |       | 有     | 無   |
| キノコ汁（キノコ入り）  | 12名  | 7名    | 3名    | 16名 |
| キノコを入れる前のミソ汁 | 7    | 12    | 0     | 19  |
| 大根サラダ        | 11   | 8     | 3     | 16  |
| 漬物           | 11   | 8     | 3     | 16  |
| にぎりめし        | 13   | 6     | 3     | 16  |

《その他有毒キノコによる食中毒事例（No. 73）》

1 事件の概要

10月7日9時30分頃、衛生局に足立区から「10月6日21時頃、自宅でキノコ入りつけうどんを食べた1名が、22時頃から吐き気、おう吐、下痢の症状を呈し、入院している」旨連絡があった。

うどんは、患者一人で調理・喫食しており、家族から発症はなかった。また、キノコは、患者の親類が採取したものであった。さらに、この患者からキノコの一部を譲り受け、キノコ汁で喫食した家族4名中2名が同様の症状を呈していた。患者宅に残っていたキノコを鑑定したところ、有毒キノコの「クサウラベニタケ」と食用の「ウラベニホテイシメジ」の両者が認められたことから、「クサウラベニタケ」による食中毒と決定した。

2 発生原因等

患者は、当該キノコをナスと炒め、醤油、みりんで調味して、つけ汁とし、うどんと共に喫食していた。キノコは、患者親類が、神奈川県厚木市郊外の山中で採取したものであり、食用のウラベニホテイシメジと誤って、クサウラベニタケも採取してしまったとのことであった。

（本件は、他県在住家族からも発症者がでていますが、キノコを調理・喫食した場所が都外であることから、別個の事件として処理した。）

平成6年は、夏期の高温と9月の雨で、キノコの当たり年となった。これに伴い、有毒キノコによる食中毒も全国的に多発した。なかでも、クサウラベニタケ、カキシメジ及びツキヨタケは毒キノコの「御三家」といわれ、有毒キノコの食中毒の多数を占めている。

今回、東京都で発生した有毒キノコによる食中毒は、両事例とも患者の関係者が山中から採取していた。採取者は、いずれもキノコ狩りの経験が豊富であったが、本事例を通じて「素人鑑別」の危険性を改めて痛感した。

《参 考》

(1) カキシメジ（キシメジ科）

①特徴

カヒ柄生場時胞中毒その他  
 サタ：3～8cm、後よや表に赤ツ面赤淡ツぬ色赤混れの褐色とミ。の粘を上地性生の上。がし部。ある分生り。は生赤に色群生  
 3～8cm、後よや表に赤ツ面赤淡ツぬ色赤混れの褐色とミ。の粘を上地性生の上。がし部。ある分生り。は生赤に色群生  
 白カ広秋広お不マ  
 色サ葉形吐、腹痛、下痢など  
 卵う明ツ  
 林に生えるものを、マツシメジと呼ぶことがある。





② 類似キノコ



チャナメツタケ (食用)



マツタケモドキ (食用)

(2) クサウラベニタケ (イッポンシメジ科)

① 特徴

|            |    |      |     |           |           |          |             |         |       |      |      |      |      |      |      |       |      |      |      |      |    |    |     |  |
|------------|----|------|-----|-----------|-----------|----------|-------------|---------|-------|------|------|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|----|----|-----|--|
| カヒ柄発時胞中毒その | サ夕 | 所期子状 | 症分他 | 5初長広夏5下お近 | 8白3樹秋形、吐の | めさ葉~角痢う縁 | cm、で10や6うにッ | 色~林~お時イ | ネ、cmマ | ズ後、ツ | ミに白の | 色ど色混 | 〜ンで生 | 灰ク中林 | 褐色空の | 色。柄や上 | わにや。 | ず上も群 | か生ろ生 | に、い。 | 光や | 沢や | あり。 |  |
|            | 生  | 場    |     |           |           |          |             |         |       |      |      |      |      |      |      |       |      |      |      |      |    |    |     |  |
|            |    |      |     |           |           |          |             |         |       |      |      |      |      |      |      |       |      |      |      |      |    |    |     |  |

、ある種のタンパク質が関与。



② 類似キノコ



ウラベニホテイシメジ (食用)



ハタケシメジ (食用)