

## 腸管出血性大腸菌O157による広域散発食中毒対策について（案）

平成22年3月 日  
薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会食中毒部会

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を平成22年3月19日に開催し、昨年発生した腸管出血性大腸菌O157（以下「O157」という。）広域散発食中毒3事件の調査結果が厚生労働省及び国立感染症研究所から報告され、今後の発生及び拡大防止対策に関する本部会の意見を下記のとおりとりまとめた。

### 1 食肉処理施設等における衛生管理について

本食中毒事件については、O157に汚染された加工処理（結着、漬け込み等）生肉が原因食品と推定されている。これらの食肉は食肉処理施設において加工され、各店舗（飲食チェーン店）に出荷されたことが広域散発食中毒事件<sup>1</sup>の発生要因の一つとなっている。このため、次のとおり、食肉処理施設等において、O157による汚染の低減措置を図ることが必要と考えられる。

- (1) 原料肉のO157による汚染防止対策として、と畜場の管理者又はと畜業者は、と畜場法に基づく衛生管理基準の遵守を徹底すること。都道府県等は、衛生管理基準の遵守状況を検証するとともに、HACCP方式による衛生管理の導入を推進すること。
- (2) 食肉処理施設においては、食肉処理業者は、原料肉の管理（受け入れ時の検査、温度管理等）、加工時の交差汚染防止（ロット毎の機械・器具等の洗浄・消毒等）、製品の温度管理等を徹底するとともに、特に、結着及び漬け込み等病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものについては微生物管理を徹底すること。

### 2 飲食店における対策について

本食中毒事件については、客が喫食する段階において、食肉の中心部まで十分に加

---

\*1 広域散発食中毒事件：

食中毒菌に汚染された食品が広域に流通し、それにより食中毒が発生した場合には、広範囲な地域において複数の患者が発生することになる。このように、共通の原因食品によって、離れた地域で、または時間的な差をもって患者が発生する食中毒事件を広域散発食中毒事件という。

熱されていなかったことも一要因であると推察されていることから、次のとおり、飲食店業者が対策を講じる必要がある。

- (1) 飲食店業者が調理して提供する場合には、客が喫食する段階において、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理がなされていること。
- (2) 結着及び漬け込み肉等病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものを客が自ら加熱調理を行う場合には、当該処理が行われている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があるため注意を喚起すること。

### 3 食中毒調査について

広域散発食中毒については、厚生労働省及び都道府県等がより早い段階でその発生を探知し、原因究明及び被害拡大防止を図る観点から、次のような対策を講ずる必要がある。

#### (1) 探知及び初動調査の迅速化

腸管出血性大腸菌感染症、細菌性赤痢等の「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」(以下「感染症法」という。)で規定される疾病に係る食中毒調査については、都道府県等の食品衛生部局及び感染症部局の連携、国立研究機関における患者等の分離菌株の集積及び解析等の対策が講じられているところであるが、広域散発食中毒については、厚生労働省及び関係都道府県等の連携を強化し、探知及び初動調査の迅速化を図る必要がある。

##### 食品衛生部局及び感染症部局の共同調査の推進

感染症法に基づく腸管出血性大腸菌感染症の患者発生の届出受理から、食中毒調査を開始するまでの期間を可能な限り短縮し、初動対応の遅延を回避する必要がある。このため、厚生労働省が一元的な調査票のガイドラインを示すなどにより、都道府県等における食品衛生部局及び感染症部局の共同調査の推進を図る必要がある。

##### 広域散発食中毒における情報の集約化体制の整備

複数の都道府県等において少数の患者が広域で散発的に発生し、かつ患者の喫食食品目が多岐に渡る場合、その全容把握に時間を要することがある。このため、可能な限り発生初期の段階から、厚生労働省及び関係都道府県等の間で患者の発生状況等に関する情報を共有するとともに、必要に応じて厚生労働省が主体的に連絡調整、調査支援等を行う体制を整備し、早期全容把握に努める必要がある。特に、食材が一括管理されている飲食チェーン店における広域散発食中毒につい

ては、本社や物流拠点を管轄する都道府県等が他店における同様苦情の有無や推定原因食品の物流状況に関する情報収集を積極的かつ迅速的に行うことが重要である。

#### 分子疫学的手法による菌株の遺伝子解析情報の共有化の推進

広域散発食中毒の端緒として、平時より患者及び食品から分離される菌株のパルスフィールド・ゲル電気泳動（PFGE）法による遺伝子解析情報を厚生労働省及び都道府県等で共有し、広域散発発生時の探知期間の短縮を図る必要がある。このため、国立研究機関においては、現行の PFGE 解析データ集積システムを発展させ、全国の PFGE 解析データの比較検討及びデータ還元が、より効率的に行えるシステムの早期構築に努める必要がある。また、都道府県等においては、引き続き、迅速に患者等由来菌株を収集し、PFGE 解析を行う国立研究機関及び関係地方衛生研究所への送付に努める必要がある。

#### （２）症例対照研究等の疫学的解析手法の活用

諸外国において広域散発食中毒の疫学的解析手法として活用されている症例対照研究等について、腸管出血性大腸菌による広域散発食中毒に着目した研究を進め、我が国の実情に沿った広域散発食中毒対策への活用に向けて情報の蓄積を行う必要がある。

#### （３）調査結果に基づく対応

少数の発症者が広域で散発的に発生した場合、これらを一連の食中毒事件として確定するまでには一定の時間を要する。今般、発生した広域散発食中毒事件においては、感染症法に基づく患者発生の届出受理から食中毒としての原因施設が確定するまでに、平均１２日を要していた。

このため、管轄の都道府県等は、被害の拡大防止の観点から、飲食チェーン店の複数の店舗において、患者が確認された場合には、

原因食品が特定されず調査中であっても、加工方法等から汚染の可能性が高いと判断される食品、患者に提供された食品と同一ロットの食品等の流通・販売を一時的に見合わせるよう事業者に対し協力を求めること

事業者に対して、衛生管理の検証及び改善等について指導し、食中毒の原因施設として確定した際には、発生要因等に基づき、新たな対策が必要であるか否かを検討し、必要と判断される場合にあっては、追加的に措置を命ずることが望ましい。

また、厚生労働省は、必要に応じて、当該事案に関する情報を関係省庁に提供することが望ましい。

# 代表的腸管出血性大腸菌O157広域散発食中毒事件の問題点と対策 (参考)

	従来の対策	事件1 原因食品: ステーキ用結着肉 17店舗、患者38名	事件2 原因食品: ステーキ用漬け込み肉 13店舗、患者20名	事件3 原因食品: 焼き肉用牛横隔膜 17店舗、患者20名	今後の対策
<b>と畜場</b> (と畜場法)  <b>枝肉の汚染防止</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ と畜場法の衛生管理基準の改正(平成8年): 獣毛・消化管内容物等による汚染を防止するため、衛生作業手順書を作成し、これに基づくと畜処理を義務づけ</li> <li>○ と畜場法の構造設備基準の改正(平成9年): 冷却設備、洗浄・消毒設備、給湯設備を設置し、使用器具等の洗浄・消毒を義務づけ</li> <li>○ 枝肉の汚染実態調査(生菌数、大腸菌群)を行い、その結果に基づき衛生管理の改善を指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ と畜処理段階での汚染のおそれあり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ と畜処理段階での汚染のおそれあり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ と畜処理段階での汚染のおそれあり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 衛生管理基準の遵守状況の検証</li> <li>○ HACCP導入の推進</li> </ul>
<b>食肉処理施設</b> (食品衛生法)  <b>食肉加工段階での汚染防止</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品衛生法の施設基準・管理運営基準</li> <li>○ 食品衛生法の表示基準の改正(結着肉等について、処理を行った旨、十分な加熱を要する旨を表示)(平成13年)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 結着肉の加工段階における汚染の拡大</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 漬け込み工程により肉塊内部への汚染拡大のおそれあり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 牛横隔膜のカット加工時における汚染の拡大</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 原料肉の管理、加工時の交差汚染防止、製品の温度管理等の徹底</li> </ul>
<b>飲食店・小売</b> (食品衛生法)  <b>調理段階での汚染防止・喫食段階での十分な加熱</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 加熱不十分な食肉に関する注意喚起</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 当該飲食店では、客が自ら加熱して喫食する際、加熱が不十分であった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 飲食店業者の調理段階での加熱が不十分であった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 当該飲食店内での二次汚染のおそれ。</li> <li>○ 客が自ら加熱して喫食する際、加熱不十分のおそれ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 飲食店業者における加熱調理の徹底</li> <li>○ 客が自ら加熱調理を行う場合には、客への加熱方法等に関する情報の提供</li> </ul>