

薬生食監発 0910 第 1 号
平成 30 年 9 月 10 日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

腸管出血性大腸菌 O121 による食中毒患者の発生について

今般、長野県において「モスバーガーアリオ上田店」で提供された食事を原因とする腸管出血性大腸菌 O121 による食中毒が発生した旨公表しました（別添）。ついては、下記のとおり対応をよろしくお願いします。

記

1. 腸管出血性大腸菌による感染症法に基づく O121 届出情報を入手した場合及びや食品による健康被害の苦情等の相談があった場合は、長野県の情報を参考に同系列店の利用や喫食状況等を確認するとともに、必要に応じて食中毒調査を実施すること。また、該当する情報を得た場合には当職まで速やかに連絡すること。
2. 住民等から本事案との関連が疑われる症状の相談があった場合は、速やかに医療機関の受診を勧奨するなど適切な対応をすること。
3. 腸管出血性大腸菌 O121 による食中毒調査を実施する場合は、関連性を確認する観点から、食中毒処理要領（昭和 39 年 7 月 13 日付け環発第 214 号別添（最終改正：平成 25 年 3 月 29 日付け食安発 0329 第 1 号））に基づき、患者由来菌株を迅速に収集し、国立感染症研究所へ送付すること。



上田保健所管内の飲食店で 腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました

本日、上田保健所は、上田市内の飲食店「モスバーガー アリオ上田店」^{うえだてん}を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し、平成 30 年9 月 10 日から9 月 12 日 まで、3 日間の営業停止を命じました。

患者は8 月 20 日に、この施設が提供した食事を喫食した4 グループ8 名中の4 グループ4 名で、環境保全研究所が行った検査により、患者便から腸管出血性大腸菌^{オー}O121 が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

平成 30 年8 月 29 日から9 月 4 日にかけて、県内保健所に、医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届があり、患者へ聞き取りを行ったところ、この施設の食事を共通して喫食していることが判明しました。

【上田保健所による調査結果概要】

- 医療機関等の検査で患者 4 名の便から腸管出血性大腸菌 O121 が検出されました。
- 患者は、この施設で8 月 20 日に調理し、提供した食事を喫食した 4 グループ8 名中の 4 グループ4 名で、患者 4 名の共通食はこの食事のみでした。
- 患者 4 名は腹痛、下痢、発熱等の腸管出血性大腸菌の一般的な症状を呈しており、また、この施設における喫食から発症までの潜伏時間は、腸管出血性大腸菌の一般的な潜伏時間と一致していました。
- 環境保全研究所が行った検査により、患者 3 名から検出された腸管出血性大腸菌 O121 の遺伝子型が一致しました。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。
- これらのことから、上田保健所はこの施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	上田保健所	
患者関係	発症日時	8 月 24 日 午後 3 時頃から
	患者症状	下痢（水様性又は血便）、腹痛、発熱等
	患者所在地	長野市、上田市、小諸市
	患者数及び喫食者数	患者数／喫食者数 : 4 名／8 名 (患者内訳) 男性: 2 名 (年齢: 10 歳代) 女性: 2 名 (年齢: 10~20 歳代)
	入院患者数	3 名
	医療機関受診者数	4 名 (受診医療機関数: 3 か所)
原因食品	当該施設で提供された食事	
病因物質	腸管出血性大腸菌 O121	
原因施設	施設名	モスバーガー アリオ上田店 ^{うえだてん}
	営業所所在地	上田市天神 3-5-1
	営業者氏名	株式会社アオキエンタープライズ 代表取締役 ^{あおき としき} 青木 俊樹
	営業許可業種	飲食店営業 (一般食堂)
措置	食品衛生法第 55 条第 1 項の規定による営業停止	
	営業停止期間 平成 30 年9 月 10 日から9 月 12 日まで3 日間 (この施設は9 月 8 日から営業を自粛しています。)	

[参 考]

患者らへ提供されたメニュー	ハンバーガー類、フライドポテト等	
検査結果	腸管出血性大腸菌O121	患者 便：3 検体中 3 検体から検出

[参 考] 長野県内（長野市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

平成 30 年度 （内 長野市）	5 件 （1 件）	44 名 （1 名）
平成 29 年度 （内 長野市）	16 件 （6 件）	419 名 （184 名）

～腸管出血性大腸菌による食中毒とは～

[特徴]

腸管出血性大腸菌は、主に牛や羊など反芻動物の腸管内に生息していることがあります。食肉の生食あるいは加熱不十分で提供されたひき肉料理などが、原因食品となることが多くあります。また、牛の糞便に汚染された川の水や農作物が原因となることもあります。

熱に弱く、75℃、1 分間の加熱で死滅しますが、感染力が強く、50 個程度の菌量で食中毒を起こすことがあります。

[症状]

潜伏期間は、2～7 日（平均 3～5 日）と長く、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れますが、重症化すると、激しい腹痛と血便を主症状とする出血性大腸炎を発症し、まれに溶血性貧血や溶血性尿毒症症候群（HUS）などを併発します。幼児や高齢者など体の抵抗力が弱い方は、重篤な症状となることがありますので、特に注意が必要です。

[予防方法]

- トイレの後、調理の前、調理中、食事の前は、石けんでよく手を洗いましょう。
- 腸管出血性大腸菌に対して感受性の高い幼児や高齢者は、食肉の生食など感染源となる可能性が高い食材は避けましょう。
- 焼肉などの場合は、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けて、肉の中心部まで十分に加熱してから食べましょう。
- 生野菜はよく洗ってから食べましょう。
- 生肉を扱ったまな板、包丁などは菌が付いている可能性があり、きちんと洗浄・消毒しないと他の食品を汚染してしまうことがあります。これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒しましょう。

確かな暮らしが営まれる美しい信州 ～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン 2.0（長野県総合 5 か年計画）推進中

上田保健所 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (次長)日向 一夫 (課長)小池 裕司 (担当)松本 泉
 電話:0268-25-7152(直通)
 0268-23-1260(内線 2314)
 FAX:0268-25-7179
 E-mail uedaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (課長)吉田 徹也 (担当)久保田 耕史 岡野 美鈴
 電話:026-235-7155(直通)
 026-232-0111(内線 2658)
 FAX:026-232-7288
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp