

# 山口県で発生した腸管出血性大腸菌O157 食中毒事例について

山口県環境生活部生活衛生課

令和6年2月21日

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会

## 1 探知

- ・ 令和5年10月23日、県内保健所が医療機関から「腸管出血性大腸菌感染症発生届（O157）」を受付
- ・ 10月25日、30日に他保健所が、異なる医療機関から同届出を受付
- ・ 患者等は、10月15日に県内の同一飲食店でハンバーグ等を喫食

## 2 患者情報

3人（3グループ・計4人中）

主症状：腹痛、水様性下痢

潜伏期間：3～7日

行動歴：3グループに同飲食店利用以外の共通行動はなし

### 1 施設の営業形態

商業施設フードコート内の飲食店（全国チェーン店）

### 2 施設の衛生管理等

衛生状態：良好

使用水：簡易専用水道

従事者：7人、健康状態良好

衛生管理：一般的衛生管理や記録類等に特段不備なし

### 3 当日のハンバーグの提供数

62食（全体客数：約300人）

※同じ原料ハンバーグを使用したメニューの提供食数

### 4 ハンバーグの調理提供方法

#### (1) 原料ハンバーグ

生ハンバーグ（加工工場で成形された食肉半製品の冷凍品）

- ・ 原材料

合挽肉（牛肉等）、玉ねぎ、つなぎ、調味料等

- ・ 流通経路

加工工場（県外） → 配送センター（県外） → 各店舗

- ・ ロット

2ロット（賞味期限）のいずれかを患者に提供

- ・ 製品検査成績（加工工場）

大腸菌群数、大腸菌数、O157:H7、サルモネラ等：陰性

### (2) 調理工程

原料ハンバーグを冷蔵庫で解凍（冷蔵保管）



電子レンジで加熱（数十秒）



グリドルで片面を加熱（数十秒）



加熱した鉄板に未加熱の面を下にして置く（加熱）



付け合わせ野菜を調理・盛り付け



客に提供（十分加熱するよう注意喚起）



客が鉄板で加熱して喫食

客による加熱を含め  
中心部75℃・1分間  
以上の加熱を担保



## 5 細菌検査

### (1) 患者分離株の遺伝子解析

医療機関から菌株を入手し、MLVA法による遺伝子型別を実施

	症状	血清型	毒素産生性	MLVA型
患者A	腹痛、水様性下痢	O157:H7	VT1・VT2	23m0483
患者B	腹痛、水様性下痢、発熱	O157:H7	VT1・VT2	23m0483
患者C	腹痛、水様性下痢	O157:H7	VT1・VT2	23m0483

### (2) 従事者の検便

EHEC陰性

### (3) 食品等

なし（残品なし）

同時期に、大分市、鹿児島県の系列店舗利用者からもO157患者が発生  
 ⇒関係自治体、厚生労働省との情報共有

	山口県			大分市					鹿児島県
	患者A	患者B	患者C	患者D	患者E	患者F	患者G	患者H	患者I
喫食日	10/15			10/19~10/21					10/14
発症日	10/18	10/19	10/22	10/24	10/25	10/23	10/22	10/23	10/17
主症状	腹痛,下痢, 発熱	腹痛,下痢, 嘔吐	腹痛,下痢, 吐き気	腹痛,下痢, 血便,発熱	腹痛,下痢, 血便,発熱	腹痛,下痢, 血便,発熱	腹痛,下痢, 血便,発熱	腹痛,下痢, 血便,発熱	腹痛,下痢,血 便,発熱,HUS
O:H	O157:H7	O157:H7	O157:H7	O157	O157	O157	-	-	O157:H7
毒素産生	VT1・VT2	VT1・VT2	VT1・VT2	VT1・VT2	VT1・VT2	VT1・VT2	-	-	VT1・VT2
MLVA型	23m0483	23m0483	23m0483	23m0483	23m0483	23m0483	-	-	23m0483



- ・ 分離株の遺伝子型的一致
- ・ 同一ロットの原料ハンバーグを使用したメニューを喫食

### 1 原因食品

ハンバーグ（推定）

### 2 病因物質

腸管出血性大腸菌O157:H7（VT1・VT2産生、MLVA型：23m0483）

### 3 行政処分

食品衛生法第60条に基づく営業停止命令（3日間）

※他自治体も同時期に各施設に対する行政処分を実施

### 4 主な処分理由

- ・患者の共通食が原因施設での食事に限られること
- ・患者から同遺伝子型のO157が検出されたこと
- ・患者の症状等がO157によるものと一致したこと



## 1 発生要因

ハンバーグを加熱不十分な状態で提供したことによるもの

※原料ハンバーグの加工施設の調査により、同ロット品の残品から同遺伝子型のO157検出

## 2 原因施設における主な再発防止策

- ・ 施設設備の洗浄消毒の徹底（器具等の洗浄消毒方法の変更）
- ・ 加熱方法の変更 → 中心部まで十分に加熱した後に客に提供
- ・ 調理器具の取扱いの変更（二次汚染防止策）
- ・ 原料ハンバーグの変更、検査頻度の強化、解凍方法の変更
- ・ 記録類等の改良
- ・ 従事者の衛生教育の徹底

発生年	原因施設（所在地）	喫食者数	患者数	原因食品 （推定含む）	病因物質
H21年	飲食店（防府市）	13人	5人	角切りステーキ	O157
	飲食店（光市）	12人	4人	宴会料理	O157
H25年	飲食店（下関市）	13人	2人	牛肉成形ステーキ	O157
	飲食店（下関市）	5人	4人	牛肉成形ステーキ	O157
H27年	飲食店（下関市）	4人	2人	料理	O26

※近年発生した事例のみ