

平成21年に発生した広域散発食中毒事件概要

事件1 山口県等で発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事件

- (1) 山口県が県内及び他県において発生した腸管出血性大腸菌O157（以下「EHEC O157」という。）患者4名の調査を実施した結果、いずれの患者も8月23日から24日にかけて、県内の同一飲食店において「角切りステーキ」を喫食していることが判明し、4名の患者から検出された菌株の遺伝子パターンが一致したことから、山口県は、9月5日に当該飲食店における食中毒事件と断定した。
- (2) その後、奈良県、京都府等の他の地方自治体においても、山口県の食中毒事件と同一のステーキチェーン店を利用したEHEC O157患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該ステーキチェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC O157食中毒が発生していることが判明した。
- (3) 食中毒患者数は、16自治体（17店舗）38名で、うち37名が「角切りステーキ」を喫食していた。
- (4) 食中毒患者の喫食日は8月14日から8月30日、発症日は8月16日から9月7日の範囲で、潜伏期間の中央値は4日（範囲：1～7日）、HUSを発症した者は1名。
- (5) これらのステーキチェーン店で提供された「角切りステーキ」の原料の遡り調査を実施した結果、すべて岐阜県内の食肉加工施設において結着加工された牛肉であることが判明し、当該施設が保管していた食中毒患者の喫食日から推定されたロット（8月3日製造日）の保存サンプルを検査したところ、EHEC O157が検出され、食中毒患者から検出された菌株とも遺伝子パターンが一致した。
- (6) また、当該ステーキチェーン店における「角切りステーキ」の提供方法は、260に加熱した鉄板に生肉を載せた状態で提供し、客自らが加熱して喫食するというものであった。
- (7) 本食中毒事件については、肉塊の内部にEHEC O157が存在する結着肉の加熱調理が不十分であったことが原因の一要因であると推定される。

事件2 埼玉県等で発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事件

- (1) 埼玉県が県内において発生したEHEC O157感染患者4名の調査を実施した結果、8月13日から16日に県内の同一ステーキチェーン店2店舗において「角切りステーキ」を喫食していることが判明し、うち2名の患者から検出された菌株の遺伝子パターンが一致したことから、埼玉県は、9月9日に当該飲食店（2店舗）における食中毒事件と断定した。
- (2) その後、群馬県、前橋市等の他の地方自治体においても、埼玉県の食中毒事件と同一のステーキチェーン店を利用したEHEC O157患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該ステーキチェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC O157食中毒が発生していることが判明した。
- (3) 食中毒患者数は、7自治体（13店舗）20名で、いずれも牛横隔膜を原料とする「角切りステーキ」等を喫食していた。

- (4) 食中毒患者の喫食日は8月13日から8月30日、発症日は8月17日から9月5日の範囲で、潜伏期間の中央値は4日(範囲:2~6日)、HUSを発症した者はない。
- (5) これらのステーキチェーン店で提供された「角切りステーキ」等の原料の遡り調査を実施した結果、すべて埼玉県内の食肉加工施設において牛横隔膜をカット後に、軟化剤調味液を加えて真空包装したものであることが判明した。
- (6) 本食中毒事件については、加工段階における漬け込みにより肉塊の内部に入ったEHEC O157が、調理時の不手際により加熱不十分な状態で提供されたことが原因の一要因であると推定される。

事件3 東京都等で発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事件

- (1) 東京都が相模原市内において発生したEHEC O157感染者1名の調査を実施した結果、感染者は11月12日に同行者1名と東京都内の焼肉チェーン店を利用し、同行者もEHEC O157に感染していたことが判明したことから、東京都は12月1日に当該飲食店における食中毒と断定した。
- (2) その後、埼玉県、横浜市等他の地方自治体においても、東京都の食中毒事件と同一の焼肉チェーン店を利用したEHEC O157患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該焼肉チェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC O157食中毒が発生していることが判明した。
- (3) 食中毒患者数は6自治体(17店舗)20名で、毒素型の違いから患者の発生は大きく2グループに分かれた。
- (4) 前半の患者7名の喫食日は11月10日から12月12日、発症日は11月14日から12月15日の範囲で、潜伏期間の中央値は4日(範囲:1~7日)であった。後半の患者13名の喫食日は12月1日から12月28日、発症日は12月5日から1月2日の範囲で、潜伏期間の中央値は4日(範囲:1~7日)であった。いずれの患者グループにおいてもHUSを発症した者はなかった。
- (5) 患者の喫食品目は多岐に渡っており、疫学調査から有意な差が認められた食材は確認されていないが、原因となった3店舗から収去された牛横隔膜から共通の遺伝子パターンを持つEHEC O157が検出され、後半の患者グループ6名から分離された菌株の遺伝子パターンと一致した。
- (6) 牛横隔膜の原料の遡り調査を実施した結果、すべて東京都内の食肉加工施設においてカット処理されたものであることが判明した。
- (7) 当該焼肉チェーン店においては、食肉の生食の提供はなかった。
- (8) 本食中毒事件については、原因について詳細な調査を継続しているところであるが、EHEC O157に汚染された食肉を、喫食者が加熱不十分な状態で喫食したことが原因の一要因であると推定される。