

札幌食第20504号
平成24年（2012年）8月28日

厚生労働省医薬食品部
監視安全課食中毒被害情報管理室長 様

札幌市保健所食の安全担当部長

腸管出血性大腸菌0157広域散発食中毒の調査報告について

平成24年8月21日付け食安食発0821第1号により依頼のありました標記の件につきまして、別添のとおり報告いたします。

(担当：札幌市保健所食の安全推進課 宮北 TEL 011-622-5174)

平成 24 年 8 月 27 日現在

札幌市内の事業者が製造した漬物による 腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件の調査概要 (暫定版)

1 経緯

- 平成 24 年 8 月 7 日 (火) に、札幌市及び苫小牧市内の医療機関から「高齢者関連施設 (以下「高齢者施設」という。) の入所者が下痢、発熱、血便等の症状を呈して受診している旨連絡があった。
- その後の関係自治体による調査の結果、札幌市内 5 箇所及び北海道立保健所管内 5 箇所 (苫小牧保健所管内 2、江別保健所管内 2、千歳保健所管内 1) の高齢者施設で同様の食中毒様症状の有症者が発生していることが判明した。
- これらの情報を受け、北海道及び札幌市は連携して、それぞれ管轄する高齢者施設について有症者の検便、健康調査及び食材の調査等を実施した。
- これら複数の高齢者施設における給食メニュー及び食材の流通経路等を精査した結果、(有)岩井食品が製造した「白菜きりづけ」(以下「当該漬物」という。) が共通食であることが判明した。さらに、当該漬物は、高齢者施設以外にも道内の食品スーパーやホテル、飲食店等に流通していることが判明した。
- 有症者の検便及び高齢者施設の保存食の当該漬物を検査した結果、腸管出血性大腸菌 O157 (以下「O157」という。) を検出し、これらの遺伝子型が一致したことから、当該漬物を本事件の原因食品と断定し、8 月 14 日 (火)、(有)岩井食品に対して営業禁止処分を下した。
- 苫小牧保健所管内の 1 施設については、当該食品が流通しておらず、また有症者の検便及び原因食品から検出された O157 の遺伝子型が一致していないことから、同一事案とは認められず、現在調査中である。

2 本件に係る患者等の発生状況 (平成 24 年 8 月 27 日現在)

自治体	流通先	患者数 (延べ数)	死亡者数
札幌市	高齢者施設 (5 箇所)	56 名	3 名
	食品スーパー	1 名	1 名
北海道 (3 保健所)	高齢者施設 (4 箇所)	46 名	3 名
計		103 名	7 名

3 施設調査結果等

高齢者施設に設置している給食施設の調理従事者の健康状態は良好である。

4 原因食品

(1) 原因食品

- ・名 称：白菜きりづけ
- ・製造年月日：平成 24 年 7 月 30 日
- ・消費期限：平成 24 年 8 月 3 日

※ 高齢者施設において使用されたのは、7 月 28 日に漬込み、7 月 30 日包装した 8 月 3 日消費期限の製品であった。

その後の調査で、7 月 28 日に漬込んだものを 7 月 29 日、31 日にも包装しており、消費期限は、それぞれ 8 月 2 日、4 日の製品であることが判明した。

- #### (2) 製造者：有限会社 岩井食品 代表取締役 岩井 憲雄 札幌市西区八軒 2 条東 5 丁目 3 - 6



5 原因食品及びその汚染経路の追及

(1) 原因食品の調査

ア 摂食状況調査（原因食品決定経過）

複数の高齢者施設における給食メニュー及び食材の流通経路等を精査した結果、当該漬物が共通食であることが判明した。さらに、当該漬物は、高齢者施設以外にも道内の食品スーパーやホテル、飲食店等に流通していることが判明した。

有症者の検便及び高齢者施設の保存食の当該漬物を検査した結果、O157 を検出したことから、当該漬物を本事件の原因食品と断定した。

イ 原材料の入手経路

現在、調査を実施中である。

ウ 調理加工状況

以下の調理加工状況について、製造記録は殆ど残されていない。

原材料をカット、白菜は 1/4 にカット ⇒ 水洗い ⇒ 水切り ⇒ 消毒
(150ppm 塩素水に 10 分間浸透) ⇒ 水切り ⇒ 水洗い ⇒ 水切り ⇒
刻み ⇒ 水洗い ⇒ 水切り ⇒ 漬け込み (塩：約 3%、一晚以上、冷蔵庫
1~6℃) ⇒ 計量 ⇒ 包装 ⇒ 出荷

(2) 原因食品の汚染経路の追求

汚染原因については、現在、原因究明のため調査を実施中である。

再現試験を行うなどにより、原材料の受け入れから製品の包装に至るまでの作業工程において食中毒を引き起こした可能性のある箇所を洗い出し、食中毒に至った原因を究明していく予定。

6 岩井食品における施設設備の状況及び食品取扱者等

(1) 施設設備、管理運営の状況の状況

製造従事者 12 名の健康状態は良好であったが、行政検便により 12 名中 2 名から O157 陽性 (VT1+, VT2+) 者が確認された。

(2) 製造等の自粛

(有)岩井食品は、8 月 11 日から自主休業している。

7 病因物質の決定

有症者の検便、共通食である「白菜きりづけ (消費期限 12. 8. 3)」の検食、製造従事者の検便から O157 が検出されており、検出された O157 の遺伝子型が一致したこと、患者の症状、潜伏時間が、同菌によるものと一致することから、O157 を本件の食中毒事件の病因物質として決定した。

8 原因食品について

以下の理由により、当該漬物を原因食品と判断した。

(1) 有症者の発生した高齢者施設の共通食が当該漬物に限られること。

(2) 高齢者施設の有症者の検便、(有)岩井食品の製造従事者のうち、当該漬物を試食した製造従事者の検便、有症者の発生した高齢者施設の検食として保存されていた当該漬物から、O157 が検出されていることから、同菌に汚染された当該漬物を介して当該漬物を喫食した有症者等に感染したものと考えられること。

9 事件処理のためとった措置

(1) 行政処分

平成 24 年 8 月 14 日、営業者に営業禁止を命令した。

(2) 違反に対する処置

営業者に対し、食品衛生指示書を交付し、原材料、施設及び器具等の洗浄・消毒を十分に行なうなど、衛生管理方法を改善するよう指導中である。

(3) 原因究明のための処置

現在、原因究明のため調査を実施中である。

また、製造工程における危害分析を行ない、消毒や温度管理、相互汚染対策等状況について再現試験にて確認を行う予定。