

薬生食監発 0615 第 1 号
平成 30 年 6 月 15 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)

腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策等の徹底について

本年 5 月 25 日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒・感染症の事案のうち、6 件について、患者からの菌の遺伝子型が同一であったことが確認されています。

関係地方自治体が行った当該遺伝子型の腸管出血性大腸菌 0157:H7 による感染症法及び食品衛生法に基づく調査の結果（別紙参照）を踏まえ、腸管出血性大腸菌感染症・食中毒の発生及び拡大防止の観点から下記のとおり対応をよろしくお願いします。

なお、当該生産・出荷者は、既に出荷自粛及び自主回収の要請が行われております、改善後に出荷が再開される予定としていることを申し添えます。

記

- 1 野菜等を生で食べるときにはよく洗うことを注意喚起すること。
- 2 特に、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設に対しては、引き続き、腸管出血性大腸菌による食中毒を予防する観点から、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うよう改めて指導の徹底すること。
(参考通知)「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）の別添)

3 農林水産省に対して野菜等の衛生管理に関して協力を要請したので生産部局と適切に連携すること。

平成30年6月15日

埼玉県、東京都、茨城県及び福島県から報告された同一の遺伝子型の
腸管出血性大腸菌 O157 : H7 による感染症・食中毒事案について

医薬・生活衛生局食品監視安全課

1. 概要

本年5月25日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌 O157:H7 のうち、6件の遺伝子型が同一であった。現時点では発生原因は特定されていないが、引き続き、関係地方自治体や国立感染症研究所と連携を図りながら、発生原因の究明を図っていく。

関係自治体が行った当該遺伝子型の腸管出血性大腸菌 O157:H7 による感染症法及び食品衛生法に基づく調査の結果は以下のとおり。

- (1) 6月3日、埼玉県から県内の高齢者施設で5月21日の夕食（鶏肉のみぞ焼き（鶏もも味噌漬け、サンチュ）、かぼちゃ煮、しらす和え（刻みおくら、しらす干し）、すまし汁）を原因とする食中毒について公表。同施設に保存されていた開封済みのサンチュから腸管出血性大腸菌 O157:H7 を検出。
 - (2) 埼玉県の高齢者施設に食材を納入した事業者は、同じ食材を他の76施設に納入しており、うち、茨城県、東京都、埼玉県の高齢者施設4施設で4名の同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌 O157:H7 による患者、無症状病原体保有者を確認。
 - (3) 上記サンチュは同一の生産業者※から出荷されており、上記食材納入業者とは別の経路で流通した福島県内の温泉施設を利用した患者からも同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌 O157 : H7 を検出。
- ※有限会社アクア（千葉県旭市井戸野1242の1）
- (4) 一方、当該生産業者の従事者検便、使用水、サンチュ及び拭き取り検査において、すべて O157 は検出されていない。また、当該生産業者から感染症・食中毒事例が発生した施設に流通したサンチュの量は出荷量の約 4% の一部であり、現時点では原因食品とは断定できない。以上のことから、現時点で当該サンチュが出荷時点で汚染されていたとは断定できない。
 - (5) 厚生労働省からの要請を踏まえ、千葉県から当該生産業者に対し出荷自粛の要請を行い、当該生産業者は6月12日から出荷を自粛している。現在、改善に向けた取組が行われており、改善後に出荷自粛の要請を解除する予定。
 - (6) 6月15日、サンチュの生産施設に対して、自粛前に出荷したサンチュの自主回収を要請。

2. 患者等の情報：別紙参照

※患者は、概ね快方に向かっている。

3. 対応

- 野菜等は生で食べるときにはよく洗うことを注意喚起する。
- 高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル」※に準じ、腸管出血性大腸菌による食中毒を予防する観点から、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うよう改めて指導を徹底。
※「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）の別添）
- 農林水産省に対して、衛生管理に関して協力を要請。

別紙

6月15日時点

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
自治体名	埼玉県	埼玉県	東京都	東京都	茨城県	福島県	埼玉県	東京都	福島県
患者数	10	1	1	1、(不顕性感染1)	2、(不顕性感染2)	1	1	2、(不顕性感染4)	1
発症日	5月25日	5月29日	5月28日	5月28日	5月27日	5月31日	5月30日	5月26日、6月1日	6月2日
当該生産者のサンチュの喫食の有無	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り
喫食日	5月21日	5月21日	5月21日	5月19日	5月21日	5月27日	5月26日	5月21日	調査中(複数日あり)
提供施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	飲食店	調査中	高齢者施設	高齢者施設
患者のVT型	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2
患者検便のMLVA型	サンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	検査中	検査中	検査中
食中毒としての調査状況	・食中毒と断定 ・残品のサンチュからO157を検出	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・サンチュについては熱湯処理を行っていた	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・サンチュは炒めて提供していた	感染症と食中毒の両面で調査中	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・複数施設を調査中	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・患者は入院治療中

サンチュの流通経路

