

平成 23 年 5 月 24 日

腸管出血性大腸菌による食中毒について（中間取りまとめ）

先月下旬に、県内の同一系列の焼肉店利用者に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件については、患者数は計 163 名、うち 28 名が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症し、3 名が死亡するなど深刻な事態となり、一時 41 名が入院されました。その後、昨日までに 24 名が退院され、現在、17 名が医療機関に入院中です。

なお、感染症法の届出基準に基づき腸管出血性大腸菌感染症と判断されたのは、計 81 名（患者 163 名中 66 名、健康保菌者 13 名、2 次感染症者 2 名）です。

県では、5 月 6 日に、生食用食肉の安全性確保について厚生労働大臣へ要望し、現在、厚生労働省においては、10 月 1 日から法規制を施行できるよう手続きが進められています。

今回の食中毒事件の原因は、詳細は未解明ですが、原因施設等の調査結果からは、食材として納入された食肉が腸管出血性大腸菌に汚染されていたことが原因の一つとして推定されます。

県では、再発防止に資するため、引き続き、県民への食中毒発生予防の啓発、飲食店等への監視指導の強化（一斉監視時に実施できなかった施設には別途指導を実施します）等に努めるとともに、県衛生研究所において、今回の食中毒事件を学術的に解析・検証する研究を、国立感染症研究所や関係医療機関等と連携して進めています。

1 経過

	事 実 経 過	県の主な対応
4/26(火)	○医療機関から高岡厚生センターにペロ毒素(VT)産生能の検査依頼あり	○高岡厚生センターでペロ毒素(VT)検査実施
4/27(水)	○高岡厚生センター管内在住の男児(10歳未満)に腸管出血性大腸菌 0111 の感染を確認 ○砺波市の医療機関が食中毒様の患者を診察した旨、砺波厚生センターへ届出 ○調査の結果、「焼肉酒家えびす砺波店」の利用者5名が食中毒様症状を呈し、うち1名から腸管出血性大腸菌 0157 を検出	○腸管出血性大腸菌感染症として男児の 0111 感染を公表 ○砺波店を3日間の営業停止処分 ○「焼肉酒家えびす」の県内系列他5店舗に対して、食中毒防止策の徹底を指導し、各店でユッケの販売を停止 ○生肉や加熱不足の肉料理を避けるよう県民に広報 ○砺波、高岡の各厚生センターに県民からの相談窓口を設置
4/28(木)	○福井県内のえびす系列店利用者(福井県在住)に腸管出血性大腸菌感染者1名判明	○生肉や加熱不足の肉料理を避けるよう再度県民に広報 ○相談窓口を4厚生センター及び富山市保健所に拡充
4/29(金)	○砺波店利用患者(10歳未満男児)死亡 ○焼肉えびす全20店舗が当面の間、自主的に営業停止	○県内の焼肉店等に生食用食肉の提供状況等について緊急点検を開始 ○県内医療機関に対し、腸管出血性大腸菌感染症が疑われる患者の診断・治療等について通知
4/30(土)	○高岡駅南店利用患者2名の血清検査で0111の抗体を確認 ○HUS発症者が15名に増加(死亡1名含む)	○高岡駅南店を3日間の営業停止処分 ○重症患者急増に伴う、公立・公的病院と連携した入院・転院先の確保 ○県民へ受診勧奨を行い、再度、生肉や加熱不足の肉料理を避けるよう普及啓発実施
5/1(日)		○県医師会等を通じ、県内医療機関に対し、腸管出血性大腸菌感染症が疑われる患者の診断・治療等について再度通知
5/2(月)	○富山山室店利用者にHUS患者1名判明 ○福井県がHUS患者1名(4/27に発表済)を食中毒と断定 *福井県が福井渕店を4日間の営業停止処分 ○横浜上白根店利用者にHUS患者1名がいるとの情報あり	○緊急市町村衛生主管部局長会議の開催を通知 ○食肉に関する指導員等講習会の開催を周知
5/4(水)	○砺波店利用患者(40歳代女性)死亡	○国立感染症研究所より疫学調査専門チームが来県し、調査を開始
5/5(木)	○砺波店利用患者(70歳代女性)死亡	
5/6(金)	*富山市が富山山室店を3日間の営業停止処分 *福井県が福井渕店を営業禁止処分	○砺波店及び高岡駅南店を営業禁止処分 ○緊急市町村衛生主管部局長会議の開催 ○食肉に関する指導員等講習会の開催 ○知事から厚生労働大臣へ法規制について要望 ○厚生労働省通知(5/5)に基づき緊急監視を開始
5/16(月)	*横浜市が上白根店を営業禁止処分	
5/18(水)		○児童、生徒向け食中毒予防リーフレットの作成配布
5/24(火)	○横浜市内店舗の食材と砺波店利用患者等の遺伝子パターンが一致	

2 患者数(5月24日 12:00現在)

原因施設	焼肉酒家えびす砺波店 (砺波市となみ町 111)	焼肉えびす駅南店 (高岡市大野 263-1)	焼肉酒家えびす富山山室店 (富山市公文名 1-3)	計
患者数	99名(死亡3名含む)	40名	24名	163名
年齢	1～70歳	3～64歳	2～48歳	1～70歳
性別	男性55名 女性44名	男性15名 女性25名	男性13名 女性11名	男性83名 女性80名
HUS発症者	21名	6名	1名	28名
うち現在入院者数	14名	2名	1名	17名

- 福井県 患者数4名(うち死亡者数1名) HUS発症者数2名(うち現在入院者数計1名)
 ○横浜市 患者数1名 HUS発症者数1名(うち現在入院者数計1名)
 *焼肉えびす 営業者:(株)フーズ・フォーラス 県内6店舗(砺波市1 高岡市1 魚津市1 富山市3)を含め全国20店舗

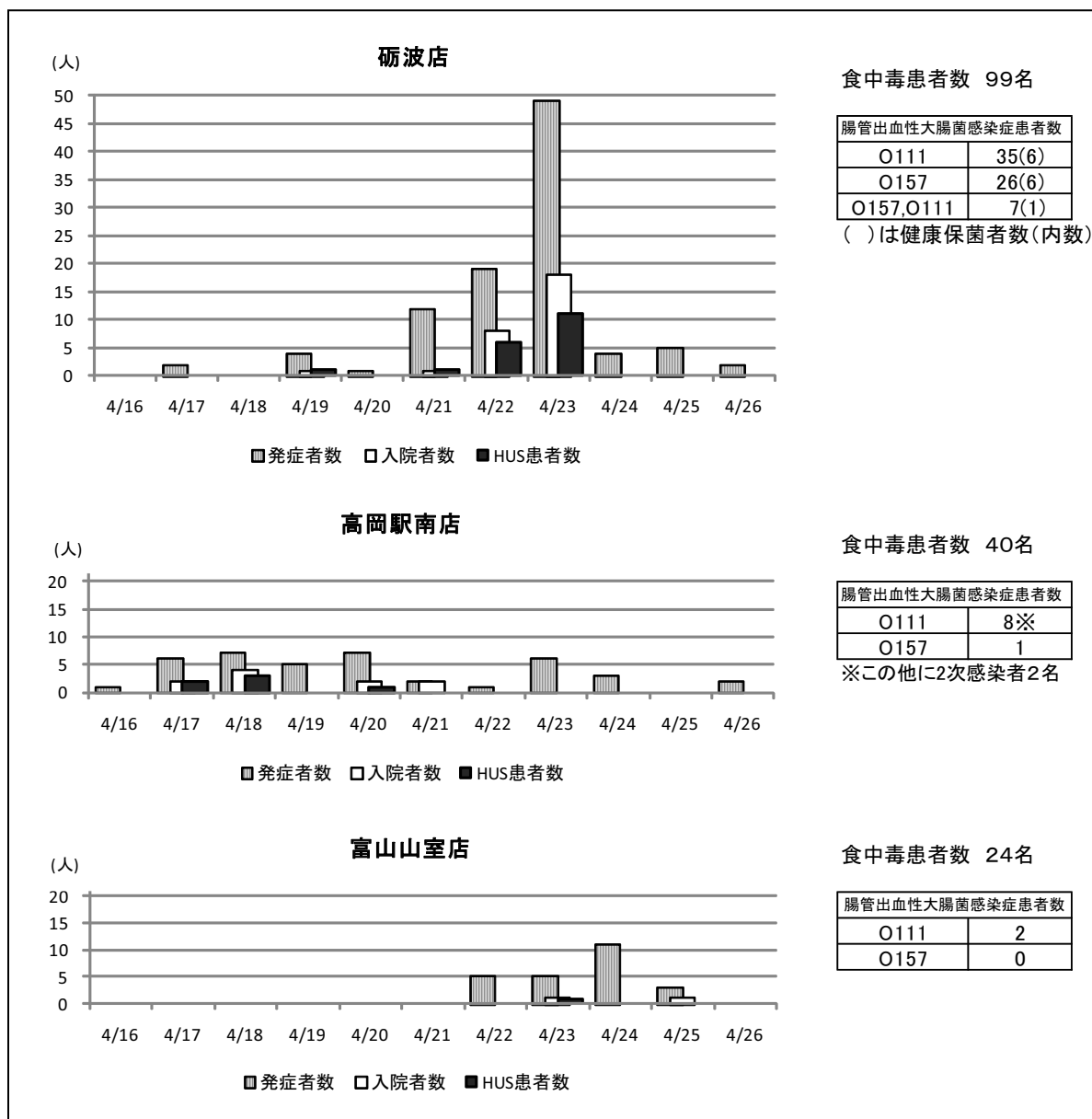


図1 喫食日別食中毒患者発生状況

3 検査結果

(1) 施設のふき取り検査結果

実施日	対象	検査数	結果	検査機関
4/27 及び 4/28	砺波店	12	全て陰性	砺波厚生センター
4/29	高岡駅南店	10	全て陰性	高岡厚生センター
4/29	魚津店	10	全て陰性	新川厚生センター
4/29	富山山室店	5	全て陰性	富山市保健所
4/29	富山飯野店	5	全て陰性	富山市保健所
4/29	富山根塚店	5	全て陰性	富山市保健所

(2) 店舗の残品（ユッケ用肉）の検査結果

採取日	対象	検査数	結果	検査機関
4/27 及び 4/28	砺波店	3(2ロット)	全て陰性	砺波厚生センター 富山県衛生研究所
4/29 及び 5/1	高岡駅南店	2(2ロット)	1 検体から O8VT2(+) 検出※	高岡厚生センター 富山県衛生研究所
4/29	魚津店	5(1ロット)	全て陰性	新川厚生センター
5/1	富山山室店	1	検査中	富山市保健所

※ 5月20日(金)判明・・・対応について国立感染症研究所と相談

(3) 店舗の残品（ユッケ用肉以外）の検査結果

採取日	施設	対象	検査数	結果	検査機関
4/27	砺波店	ホルモンなど	5	全て陰性	砺波厚生センター
5/10,5/11	魚津店	キムチ、レバーなど	23	全て陰性	新川厚生センター
5/1	富山山室店	カルビなど	3	検査中	富山市保健所

(4) 患者の検便検査結果（検査機関：各厚生センター、富山県衛生研究所、富山市保健所）

利用施設	患者数	0157VT(+) 菌検出	0111VT(+) 菌検出	0111VT(-) 菌検出
砺波店	99	26	28	17
高岡駅南店	40	1	3	9
富山山室店	24	0	1	1

(5) 従事者の検便検査結果

検査日	施設	従事者数	検出者	検出菌	検査機関
4/27	砺波店	19	1	O111VT2	砺波厚生センター
5/2	高岡駅南店	29	2	O111VT(-)	外部検査機関
5/1	富山山室店	28	0	—	富山市保健所

※ いずれの陽性者も4月中に系列店を利用し食事した者

(6) 検出した腸管出血性大腸菌の遺伝子パターン照合 (検査機関：富山県衛生研究所)

判定日	対象菌	結果	一致した菌の由来
5/2	O111VT2	5 検体一致	福井県内店舗利用患者1名と砺波店利用患者4名 (10歳未満死亡男児1名含む)
5/16	O157VT1VT2	2 検体一致	横浜市内店舗利用健康保菌者1名と砺波店利用患者 1名
5/23	O111VT2	3 検体一致	富山山室店舗利用患者1名と砺波店利用患者 2 名 (10歳未満死亡男児1名及び70歳代死亡女性1名)
5/24	O111VT(-)	14 検体一致	横浜市内店舗の食材1検体と 砺波店利用患者 8 名 (10歳未満死亡男児1名、40歳代死亡女性1名含む) 高岡駅南店利用患者 2 名 高岡駅南店従事者 2 名 横浜市内店舗従事者 1 名

※ 5月2日及び5月23日判定のO111VT2菌と、5月24日判定のO111VT(-)菌は、1バンド違いで一致

4 これまでの対応

(1) 国への働きかけ等

- ① 生食用食肉の安全性確保について国へ要望(5/6 知事から厚生労働大臣へ要望)
〔生食用食肉について、食品衛生法に基づく規格基準として腸管出血性大腸菌など病原微生物による食中毒の発生防止を図るための成分規格、加工基準及び保存基準等の設定を求めること 等〕
→10月1日から法規制を施行できるよう手続きを進めていきたい(5/10 厚生労働大臣 談)
- ② 国立感染症研究所の疫学調査専門チームの派遣受入

(2) 関係業界への働きかけ

- ① 食肉流通関係者団体へ生食用肉の提供を控えるよう要請(5/5)
- ② 食肉に関する指導員等講習会の開催(5/6)

(3) 食品指導監視の強化

- ① 県独自の焼肉店等に対する生食用食肉の提供状況等についての緊急点検(4/29～)
- ② 厚生労働省通知(5/5)に基づく生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視(5/6～)

- 点検対象施設:321施設(焼肉店等、食肉販売業、食肉処理業)…5月中に点検
- 生食用食肉取り扱い施設:195施設
- 点検済施設:130施設(今回を機に中止した施設112施設) <5/22 現在>
- 主な指導事項
 - ・ 生食用食肉の提供を自粛すること
 - 現在、提供中の施設には、自粛するよう繰り返し点検を実施中

(4) 県民に対する注意喚起、普及啓発等

- ① 県厚生センター・富山市保健所に相談窓口設置(4/27～) [相談件数:図2]
- ② 緊急市町村衛生主管部局長会議の開催(5/6)
- ③ 県ホームページ、市町村広報、保健センター等による住民への周知
- ④ 児童・生徒向け食中毒予防リーフレットの作成配布(5/18～)

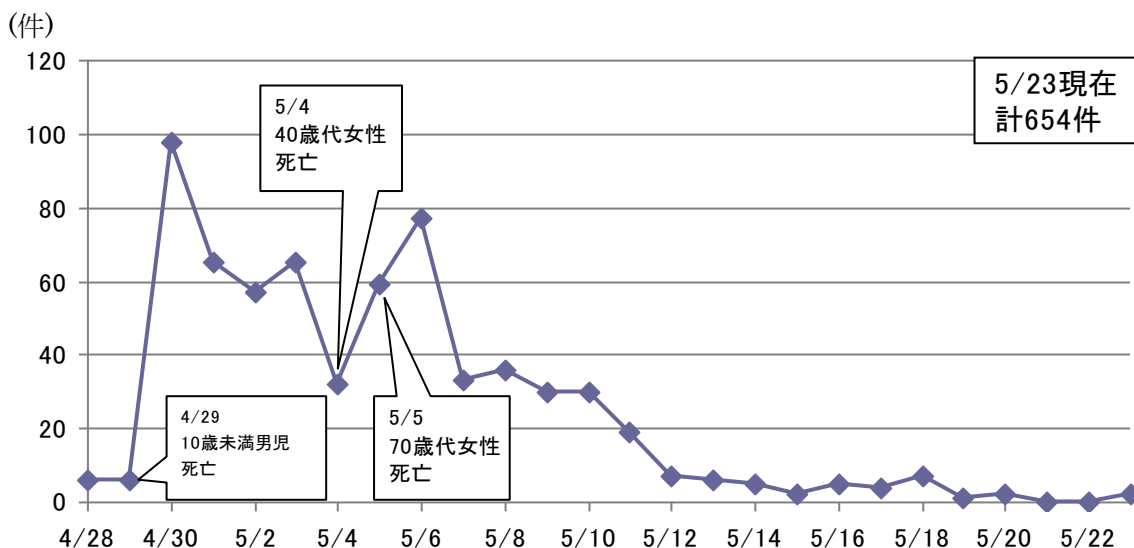


図2 相談件数の推移

5 今後の対応

(1) 焼肉店等に対する監視指導

- ① 事業者向け食中毒予防リーフレットの作成・配布
〔配布先：富山県食品衛生協会、富山県スーパーマーケット協会、富山県食肉事業協同組合連合会、富山県調理師会連合会 等〕
- ② 焼肉店等について腸管出血性大腸菌重点監視を実施(6月～8月)
- ③ 焼肉店等の事業者に対する研修会の開催
(6月中旬～厚生センター単位、富山市保健所で開催)
- ④ 夏期及び年末一斉監視指導の実施
〔一斉監視期間：7～8月(夏期)、12～1月(年末)
一斉監視の未実施施設については追加で指導を実施〕
- ⑤ 新たな法規制について広報・周知(10月)
- ⑥ 新たな法規制について研修会の開催
(10月下旬、厚生センター単位、富山市保健所で開催)

(2) 県民(消費者)に対する注意喚起、普及啓発

- ① 消費者向け食中毒予防リーフレットの作成・配布(6月～)
(配布先：富山県消費者協会、食生活改善推進協議会、富山県婦人会 等)
- ② 県民向けフォーラムの開催(2回)
〔内容：食肉の安全性について(8月下旬)
新たな法規制と食中毒予防について(11月上旬)〕
- ③ 出前講座等による食中毒予防等に関する講習会の開催(随時)
- ④ 新たな法規制の広報・周知(10月)
- ⑤ ホームページによる啓発の充実

(3) 再発防止のための調査研究

県衛生研究所において、再発防止に資するため、国立感染症研究所や関係医療機関等と連携して次の調査研究を実施し、今回の食中毒事件について学術的な解析・検証を行う。

- ① 疫学調査研究：軽症例を含めた食中毒事例の解析
- ② 細菌学的調査研究：今回分離された腸管出血性大腸菌についてゲノム解析や毒素解析などを実施
- ③ HUSの調査研究：HUSの発症率や重症化率が高かった点について、臨床的視点などから解析