

## 食中毒の発生について

4月27日(水)9時頃、砺波市の医療機関から「下痢、血便等の食中毒様症状を呈している患者1名を診察した」旨、砺波厚生センターへ届出があった。

調査の結果、4月22日(金)から23日(土)に砺波市内の焼肉店を利用した3グループ5名が、25日(月)から26日(火)にかけて、下痢(血便)、発熱、腹痛などの食中毒様症状を呈していることが判明した。また、患者1名から腸管出血性大腸菌O157を検出した。

### 1 患者の状況 (4月27日(水)19時現在)

- ①喫食者数：調査中
- ②患者数：3グループ5名(5名が医療機関を受診し、入院3名)
- ③年齢：6歳～17歳(男性3名、女性2名)
- ④主な症状：下痢(血便)、発熱、腹痛

### 2 原因施設

- ①所在地：砺波市となみ町111
- ②屋号：焼肉酒家えびす砺波店
- ③業種：飲食店営業(食堂)
- ④営業者：(株)フーズ・フォーラス 代表取締役 勘坂康弘

### 3 原因食品

患者に共通して提供された食事が、当焼肉店の22日(金)から23日(土)に提供された食事以外にないことから、これらの食事を原因と断定し、詳細は調査中である。

共通メニュー 焼肉(カルビ、ロース)、ユッケ等

### 4 病因物質

調査中(腸管出血性大腸菌O157を病因物質と疑い調査中)

### 5 措置

砺波厚生センターは営業者に対して、4月27日(水)から29日(金)までの3日間、食品衛生法に基づき営業停止を命じた。

### 6 指導事項

砺波厚生センターは営業者に対して、次の事項について指導した。

- ①調理の際、食品は十分に熱を通し、生肉の取扱いには十分注意すること
- ②調理の前後・トイレの後などの手洗い消毒を徹底すること
- ③調理従事者の健康管理を徹底すること
- ④器具機材等は、洗浄消毒を徹底すること
- ⑤食中毒防止の三原則である「清潔」、「迅速」、「加熱又は冷却」を遵守すること

### 7 食中毒の発生状況

(平成23年4月27日現在、本事例を含む)

年 次	平成 23 年	平成 22 年同期
食中毒発生件数	3 件 (414 名)	1 件 (23 名)

( ) 内は患者数

## 8 腸管出血性大腸菌による食中毒予防のポイント

腸管出血性大腸菌には O157 や O111、O26 などの血清型があります。腸管出血性大腸菌は、未成年者や高齢の方が感染すると腸の中で毒素を産生し、激しい下痢や血便、HUS（溶血性尿毒症）などの重篤な症状を引き起こすことがあります。次の予防策に十分注意して、食中毒を防止しましょう。

### 予防策 1

肉は十分加熱（75℃1 分間以上）して食べましょう。  
ユッケや生レバーなど肉を生で食べることは避けましょう。

### 予防策 2

生肉を処理した包丁やまな板は、水洗いだけでは殺菌できません。生野菜や加熱済み食品を汚染しないよう、十分洗浄、消毒して使いましょう。

### 予防策 3

焼肉の時には、焼く箸と食べる箸を使い分け、生肉に触れた箸で食事をしないようにしましょう。

### 予防策 4

冷蔵庫内では、生肉や生肉のドリップが他の食品に触れないよう容器に入れて保存しましょう。

## 9 その他

砺波厚生センター、高岡厚生センターでは、4月21日（木）から4月26日（火）にかけて同店を利用された方、また同店を利用された方以外でも、生肉（ユッケなど）を喫食するなどし、腹痛、下痢等の症状を呈した方、または、心配な方に対して、下記のとおり健康相談を受け付けます。

（ 受付期間：4月28日（木）～4月29日（金）9時～17時  
4月30日（土）～5月1日（日）9時～12時 ）

砺波厚生センター (TEL 0763-22-4507)

高岡厚生センター (TEL 0766-26-8417)

[参考]

腸管出血性大腸菌（O157）患者1名の状況

患者 A (本日判明分)

砺波厚生センター管内 (10歳代)

4月26日(火) 腹痛、下痢(血便)

医療機関を受診、検便実施(医療機関)

4月27日(水) 砺波厚生センターで腸管出血性大腸菌 O157を検出及び  
ベロ毒素(VT1、VT2)産生性を確認

腸管出血性大腸菌感染症と診断

※富山県における腸管出血性大腸菌感染症の発生状況

	平成23年	平成22年同時期
O157	4名(本事例を含む)	3名
O26	1名	0名
O111	1名	0名
その他の血清型	0名	0名