

担当：生活衛生課食品乳肉係 吉田、出村

電話：(直通) 076-444-3230 (内線) 2736

担当：健康課感染症・疾病対策班 石田、松崎

電話：(直通) 076-444-4513 (内線) 3546

平成 23 年 4 月 29 日

腸管出血性大腸菌による食中毒事案について

4月27日(水)付け(腸管性出血性大腸菌(O111)感染症患者の発生について)で公表した、高岡厚生センター管内の患者(10歳未満男児)については、本日、入院先の医療機関でお亡くなりになりました。

また、同店の利用者から腸管出血性大腸菌 O157 及び腸管出血性大腸菌 O111 が検出されており、一部の利用者からは O157 と O111 の両方が検出されました。

1 死亡患者の状況

- ・患者 高岡厚生センター管内 男児 (10歳未満)
- ・経緯 4月24日(日) 嘔吐、下痢等の症状を呈し、医療機関を受診
深夜に血便を呈し、病院を受診後入院、検便実施
4月27日(水) HUS(溶血性尿毒症症候群)の恐れがあるため、転院
高岡厚生センターにて腸管出血性大腸菌 O111 (VT2)を確認
腸管出血性大腸菌感染症と診断される
4月28日(木) けいれん数回、意識障害出現
人工呼吸器装着
夕方より人工透析、血漿交換
本日(4/29) 午前、心肺停止状態、入院先の医療機関にて死亡

2 感染源について

高岡厚生センターにて、患者家族等の健康状況調査及び行動調査を実施したところ、患者と家族1名とで、平成23年4月21日(木)「焼肉酒家えびす砺波店」を利用。

その際、両者ともユッケ等を喫食しており、その家族1名からも同一菌が検出されたこと、また、同店の他の利用者からもO111(VT2)が検出されていることから、「焼肉酒家えびす砺波店」での飲食が原因であると推定されます。

※ 平成23年4月27日(水)及び28日(木)に公表した、腸管出血性大腸菌による食中毒事案で、本日までに腸管出血性大腸菌感染症と診断された方は別紙のとおりです。(腸管出血性大腸菌検出者15名)

3 食中毒事案の状況 (4月29日(金)16時現在)

(1) 食中毒患者の状況

- ①喫食者数：調査中
- ②患者数：15グループ24名
(医療機関入院21名うち死亡1名)
- ③年齢：1歳～70歳(男性10名、女性14名)
- ④主な症状：下痢(血便)、発熱、腹痛

(2) 原因食品

ユッケ(推定)

(3) 病因物質

腸管出血性大腸菌 O157 及び腸管出血性大腸菌 O111

(参考) 食中毒の発生状況

(1) 富山県の発生状況 (平成23年4月29日現在、本事例を含む)

年次	平成23年	平成22年同期	()内は患者数
食中毒発生件数	3件(433名)	1件(23名)	

(2) 腸管出血性大腸菌による食中毒で死亡者の発生した全国の事例(平成10年以降)

年次	患者数	死者数	原因食品	原因施設
10年	18	3	だいこんサラダ	老人ホーム
12年	8	1	不明	老人ホーム
14年	123	9	不明	病院
15年	4	1	弁当	仕出屋

4 感染拡大防止策等について

4月27日(水)

- 砺波厚生センターは営業者に対し、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。
- 「焼肉酒家えびす」の県内の系列5店舗に対しても、食中毒防止策の徹底を指導し、各店ではユッケの販売を停止。

4月28日(木)

- 生肉や加熱不足の肉料理を避けるよう、改めて県民に普及啓発を実施。

4月29日(金)

- 「焼肉酒家えびす高岡駅南店」の利用者にも溶血性尿毒症症候群を疑われる患者が発生したことから、食中毒防止策等の安全管理体制の強化を図るため、県内の各系列店において、本日から営業を自粛。
- 本日から、各厚生センター・保健所は、県内の焼肉店及び食肉販売業者に対し、生肉用肉の提供状況等について緊急点検を実施。
- 県医師会等を通じ、県内各医療機関に対し、腸管出血性大腸菌感染症が疑われる患者の診断・治療等について周知。

【報道機関各位へお願い】

報道に際しては、患者様御本人及び御家族のプライバシーに十分な御配慮をお願い致します。

【別紙】腸管出血性大腸菌検出者15名の内訳

No	性別	年齢	住所地所管 厚生センター名	検出菌	備考
①	男性	10歳未満	高岡	O111 (VT2)	入院・HUS、本日死亡 ※4/27発表済(感染症事案)
②	男性	30歳代	高岡	O111 (VT2)	※①と同一グループ
③	女性	10歳代	高岡	O111 (VT2)	入院
④	男性	10歳代	砺波	O157 (VT1,VT2)	入院 ※4/27発表済(食中毒事案)
⑤	女性	10歳代	〃	O157 (VT1)	入院 ※④と同一グループ
⑥	女性	70歳代	〃	O111 (VT2)	入院 ※④と同一グループ
⑦	女性	20歳代	高岡	O157 (VT型不明)	入院・HUS
⑧	男性	10歳未満	〃	O111 (VT2)	入院・HUS ※⑦と同一グループ
⑨	男性	10歳代	砺波	O157 (VT1,VT2)	入院
⑩	男性	40歳代	〃	O157 (VT1,VT2)	※⑨と同一グループ
⑪	女性	10歳未満	砺波	O157 (VT1,VT2) O111 (VT2)	入院
⑫	女性	10歳未満	砺波	O157 (VT1,VT2) O111 (VT1,VT2)	入院・HUS
⑬	男性	10歳代	〃	O157 (VT1,VT2) O111 (VT1,VT2)	入院
⑭	女性	30歳代	高岡	O157 (VT型不明)	入院
⑮	女性	30歳代	砺波	O111 (VT2)	

※全員、4月19日～23日に飲食店「焼肉酒家えびす砺波店」を利用

※HUS：溶血性尿毒症症候群

※富山県における腸管出血性大腸菌感染症発生状況（本日発表分含む）

	(平成23年)	(平成22年：同時期)
(1) O157	12名	3名
(2) O26	1名	0名
(3) O111	9名	0名
(4) その他の血清型	0名	0名

注) O157、O111は3名重複

【報道機関各位へお願い】

報道に際しては、患者様御本人及び御家族のプライバシーに十分な御配慮をお願い致します。

“食肉を原因とする食中毒を 予防しよう！！”

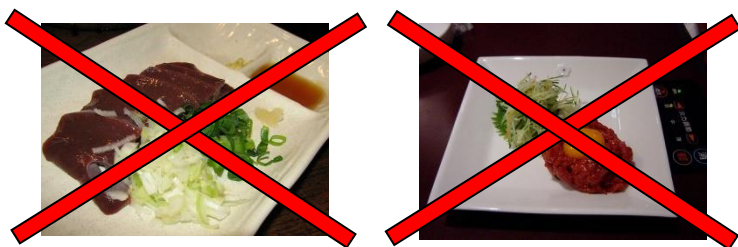
食肉から感染する代表的な食中毒菌は、

腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、サルモネラです。

その主な原因は

- ・飲食店などで焼肉を食べる際に、**十分に加熱を行なわなかった。**
- ・**ユッケ、レバ刺し、鶏刺しなどを食べた。**

予防するには



1. 加熱

食肉等(内臓含む)を調理する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。

お肉の生食はやめましょう！！

2. 食材からの汚染防止

食肉等を調理・加工した際には、まな板、包丁等の器具を熱湯や塩素系漂白剤等で消毒するとともに、手指を十分に洗浄・消毒しましょう。

食肉には、食中毒菌が付着していることがあります。

3. 正しい保管

食肉は、要冷蔵品です。冷蔵庫に保管し、使う前に使う分だけこまめに取り出しましょう。また、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。

子どもが生肉を食べるととくに危険です

抵抗力の弱い子どもの場合、症状が重くなることがあります。子どもに肉を生で食べさせてはいけません。