

## 食中毒の発生について

平成28年10月27日(木)に、神奈川県から「冷凍メンチカツを疑う腸管出血性大腸菌O157患者の散発事例」に関する情報提供が相模原市保健所がありました。

保健所において、市内で確認されていたO157の患者について、直ちに調査を行ったところ、同じ販売者の冷凍メンチカツ(未加熱のメンチカツを凍結し家庭で加熱調理するもの)を各家庭で調理して喫食していることが判明しました。

そのため、患者の便及び販売店から抜き取りした冷凍メンチカツの遺伝子検査を実施したところ、各々の遺伝子パターンが一致したため、本日(11月7日(月))、食中毒と判断しました。

### 1 調査結果

- (1) 患者は、全員が冷凍メンチカツを喫食しており、他に共通する食事が無い。
- (2) 症状が共通しており、腸管出血性大腸菌O157による症例の特徴と一致している。
- (3) 検査の結果、患者3名の便及び冷凍メンチカツ(販売店から抜き取り検査)から食中毒の病因物質である腸管出血性大腸菌O157が検出され、各々の遺伝子パターンが一致した。

なお、同遺伝子パターンは、**神奈川県の食中毒事例(11月1日神奈川県記者発表)**における患者及び冷凍メンチカツから検出されたものと一致している。

- (4) 発症者を診断した医師から食中毒患者等の届出票が提出された。

### 2 患者の状況

主な症状	腹痛、下痢(水様、血便)、発熱等
患者数等	患者数：3名 男性1名(40歳代)、女性2名(19歳、50歳代) 2名は回復しており、残る1名(19歳、女性)は入院中ですが、容体は安定しています。

### 3 原因

原因食品	家庭で調理されたメンチカツ又は冷凍メンチカツから二次汚染を受けた食品 回収対象は、別添のとおりです。
病因物質	腸管出血性大腸菌O157

問合せ先  
生活衛生課  
電話 769-9234  
担当 笠原

## 市民の皆さまへ

現在、冷凍メンチカツの販売店が、次の食品を回収していますので、お手元に当該商品がありましたら、購入した販売店に連絡していただきますようお願いいたします。

また、当該商品を喫食し、下痢、腹痛等の症状を呈している場合は、医療機関を受診するとともに相模原市保健所生活衛生課まで連絡くださるようお願いいたします。

生のひき肉を使ったメンチカツやハンバーグなどを調理する際には、十分に（中心部75以上、1分以上）加熱しましょう。

### 【回収対象商品】

商品名	和牛・相模豚 メンチ肉の石川
名称	そうざい半製品
賞味期限	「17.2.17」、「17.2.26」及び「17.4.12」 腸管出血性大腸菌O157が検出された商品は「17.2.26」です。
販売者	株式会社 肉の石川 NIT 神奈川県平塚市西真土1-3-8 泰平ビル3F



### 【販売店】

イトーヨーカドー各店舗（神奈川県内18店舗、千葉県内8店舗）  
（相模原市内販売店）

	店舗名	住所	電話番号
1	古淵店	相模原市南区古淵3-13-33	042-750-3131
2	アリオ橋本店	相模原市緑区大山町1-22	042-779-8111

## 腸管出血性大腸菌O157とは

- ・ 腸管出血性大腸菌O157は、牛などの家畜が保菌している場合があり、これらの糞便に汚染された食肉からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性があります。
- ・ 腸管出血性大腸菌の細胞内でVT1、VT2の2種類（あるいはいずれか1種類）のベロ毒素を産生する大腸菌で、出血性の大腸炎を起こします。
- ・ 乳幼児や小児、基礎疾患を有する高齢者では重症化する場合があります、十分な注意が必要です。

潜伏時間：平均3～5日

主な症状：激しい腹痛、水様性下痢、血性下痢、溶血性尿毒症（HUS）や脳症を併発する場合もあり

HUSとは、溶血性貧血、血小板減少、急性腎機能障害などの症状を特徴とする急性腎不全で、その多くがベロ毒素と密接に関連するものです。

原因食品：生肉、加熱不十分な食肉、飲用水

### 予防のポイント

- 1 生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱してから食べること。
- 2 加熱調理済の食品が二次汚染を受けないよう、調理器具は十分洗うこと。
- 3 調理や食事の前には必ず手を洗うこと。
- 4 発症した家族のいる家庭では、糞便に汚染された下着等は家族のものとは別に洗濯するなど、取扱いに注意すること。