

食中毒の発生について

平成27年7月24日(金)午後4時頃、緑区内の事業所から従業員約210名中約60名が下痢を呈しているとの届出がありました。

保健所において直ちに調査を実施した結果、本日(7月31日(金))、当該事業所の給食施設で提供した食事を原因とする食中毒と断定し、必要な措置を講じました。

なお、発症者に重症者はなく、全員快方に向かっています。

1 調査結果

- ・ 当該事業所給食の喫食者107名のうち51名が、7月17日(金)午後9時頃から、腹痛、下痢、倦怠感等の症状を呈している。
- ・ 発症者は当該給食を喫食しており、他に共通する食事がない。
- ・ 発症者の周辺で、感染症を疑う事象はない。
- ・ 検査の結果、発症者8名及び調理従事者1名の便並びに7月17日(金)調理済み食品から毒素原性大腸菌O6が検出された。

2 決定

次の調査結果から本日、7月17日(金)昼に当該給食施設で提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- ・ 発症者に共通する食事が、当該給食施設に限られること。
- ・ 検査の結果、発症者及び調理従事者の便並びに7月17日(金)調理済み食品から毒素原性大腸菌O6が検出されたこと。
- ・ 発症時間、症状が共通しており、毒素原性大腸菌O6による症例の特徴と一致していること。
- ・ 発症者を診察した医師から食中毒患者等の届出票が提出されたこと。

3 詳細情報(発表時現在) ※現在も継続調査中です

発症日時	平成27年7月17日(金)午後9時頃 から 7月20日(土)午前8時頃
主な症状	下痢、腹痛、倦怠感等
発症者数	喫食者数：107名【男性97名、女性10名】(調査中) 発症者数：50名【男性45名、女性5名】(調査中) ※発症者に入院等の重症者はなく、全員快方に向かっています。
原因食品	7月17日(金) (内容) ジャンボメンチカツ、焼きブリの梅ソース、大根とホタテ 昼に提供した給食 のサラダ、白菜となめこの味噌汁、麻婆ラーメン、おにぎりなど
病因物質	毒素原性大腸菌O6
原因施設	所在地：相模原市緑区 事業形態：給食施設(事業所)
措置	使用停止3日間(平成27年7月31日(金)から8月2日(日)まで) (当該給食施設は、7月27日(月)から給食の提供を自粛しています。)

毒素原性大腸菌O6とは

【毒素原性大腸菌とは】

- ・人の腸管内で下痢や腹痛などを起こす毒素（エンテロトキシン）を産生する大腸菌を、毒素原性大腸菌大腸菌という。
- ・毒素には易熱性毒素（LT）と耐熱性毒素（ST）の2種類があり、2種類のうちいずれか一方、または両方を産生する。
- ・東南アジアを中心とした発展途上国、地域の下痢症の重要な原因菌である。
- ・それらの地域へ旅行し、帰国後発症するいわゆる旅行者下痢症として多く検出されている。
- ・国内でも、食品や飲用水を原因として食中毒が発生した例がある。
- ・代表的な血清型は、O6、O25、O148、O169などがある。

【潜伏時間及び主な症状】

- ・潜伏期間 12～72時間
- ・主な症状 腹痛、下痢（主に水様性）。

【主な原因食品（例）】

- ・大腸菌に汚染された井戸水や野菜等

【予防方法】

- ・生野菜は十分に洗いましょう。
- ・肉類は生や半生で食べず、十分に加熱しましょう（75℃、1分間以上）。
- ・生水（井戸水や湧き水など）は煮沸など殺菌してから飲みましょう。
- ・調理前や、トイレの後はしっかり手を洗いましょう。
- ・器具（包丁やまな板）は野菜用や肉用など専用のもを使用するか、使用後は洗浄・消毒を確実に実施しましょう。