

平成 29 年度 収集情報

| 項 目 | 内 容 |
|------|--|
| テーマ | 二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について |
| 要旨 | <p>○ 平成 29 年 3 月、都内の私立幼稚園において、ウェルシュ菌による集団食中毒が発生した。¹⁾</p> <p>【概要】</p> <p>(1) 症状 腹痛、下痢、おう吐等</p> <p>(2) 患者 ※3 月 17 日報道発表時点 76 名（園児、教職員）</p> <p>(3) 原因食品 カレーライス</p> <p>(4) 調査結果 カレーは、喫食前日に教職員と園児が調理し、当日は再加熱して米飯とともに提供されていた。</p> <p>○ 本件については、都の報道発表後、消費者に馴染のある二日目のカレーによる食中毒として、また一度加熱調理した食品による食中毒として、テレビ、新聞等のマスコミに多数取り上げられ、発信されている。^{2) 3)}</p> <p>【参考～加熱調理食品による食中毒事例～】</p> <p>○ 「チャーハンセット」によるセレウス菌食中毒</p> <p>ア 発生年月 平成 27 年 9 月</p> <p>イ 症 状 おう吐、吐き気等</p> <p>ウ 概 要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 患者は、原因施設の飲食店で昼食にチャーハンセットを喫食した 3 名で、当該飲食店の当日最初の利用客であった。 ・ チャーハンに使用した米飯のうち、最初の 3 人分程度は前日に炊飯して持ち越した米飯であった。 ・ 米飯は、昼の営業終了後は冷蔵庫で保管しているとのことであったが、保健所の立入時（夕方）には、常温で放置されていた。このことから、セレウス菌が増殖した結果、セレウリド（毒素）が産生されたと考えられた。 |
| 添付資料 | <p>1) 食中毒の発生について～幼稚園で提供されたカレーライスによる食中毒～（平成 29 年 3 月 17 日報道発表資料）（福祉保健局）・・・・・・・・・・ 3</p> <p>2) 新聞記事（平成 29 年 4 月 11 日朝日新聞）※委員限り・・・・・・・・・・ 7</p> <p>3) 新聞記事（平成 29 年 5 月 9 日東京新聞）※委員限り・・・・・・・・・・ 9</p> |