



トップページ > 都政情報 > 報道発表 > これまでの報道発表 > 報道発表/平成29(2017)年 > 3月 > 食中毒の発生について

報道発表資料 2017年03月17日 福祉保健局

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

探知

3月9日（木曜）正午頃、世田谷区内の私立幼稚園から世田谷区世田谷保健所に、「本日、当園の園児28名が、おう吐、下痢等を呈して欠席している。」旨、連絡があった。

調査結果

世田谷区世田谷保健所は、探知後ただちに感染症と食中毒の両面から調査を開始した。

- ▶ 患者は当幼稚園の3歳児、4歳児及び5歳児クラスの園児67名並びに教職員9名の計76名で、3月8日（水曜）午後6時00分から同月9日（木曜）午前8時00分にかけて、腹痛、下痢、おう吐等の症状を呈していた。
- ▶ 同園には給食の調理施設はなく、普段の園児等の昼食は、各自が持参した弁当であった。
- ▶ 同園では、3月8日（水曜）に「年長組を送る会」が催され、昼食としてカレーライスが提供されていた。
- ▶ カレーは、前日に教職員と園児が調理し、当日再加熱して米飯とともに提供された。
- ▶ 米飯は、隣接する系列の小学校の給食施設で当日に炊飯して提供されていたが、小学校では、同様の発症情報はない。
- ▶ 患者は、全員、3月8日（水曜）の昼食として提供されたカレーライスを喫食していた。
- ▶ 検査の結果、複数の患者のふん便からウエルシユ菌を検出した。
- ▶ 患者の症状がウエルシユ菌によるものと一致していた。

決定

世田谷区世田谷保健所は、本日、下記の理由により、本件についてカレーライスを原因とするウエルシユ菌による食中毒と断定した。

- ▶ 患者に共通する食事は、3月8日（水曜）の昼食として提供されたカレーライス以外に無かった。
- ▶ 複数の患者のふん便からウエルシユ菌を検出し、症状がウエルシユ菌によるものと一致していた。
- ▶ 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

担当保健所	世田谷区世田谷保健所	
患者関係	発症日時	3月8日午後6時00分から同月9日午前8時00分まで
	症状	腹痛、下痢、おう吐等
	発症場所	自宅等
	患者数	患者総数76名 男：38名（3～34歳）、女：38名（3～57歳） (内訳) ▶ 5歳児クラスの園児24名 男：11名（6歳）、女：13名（6歳） ▶ 4歳児クラスの園児17名 男：10名（4～5歳）、女：7名（5歳） ▶ 3歳児クラスの園児26名 男：15名（3～4歳）、女：11名（3～4歳） ▶ 教職員 9名 男：2名（33～34歳）、女：7名（29～57歳）
入院患者数	0名	


	診療医療機関数・受診者数 4か所、4名（男：1名、女：3名）
原因食品	カレーライス
病因物質	ウエルシュ菌

[備考]

喫食食品	カレーライス
検査関係	検査実施機関：東京都健康安全研究センター
3月16日現在	患者ふん便：62検体 検査中（29検体からウエルシュ菌を検出）

(参考) 東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない）

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日～3月16日まで	21件	763名	0名
(昨年同期)	(28件)	(414名)	(0名)
本年3月中（16日まで）	2件	3名	0名
(昨年同期)	(7件)	(83名)	(0名)

※別紙  ウエルシュ菌とは (PDF: 131KB)

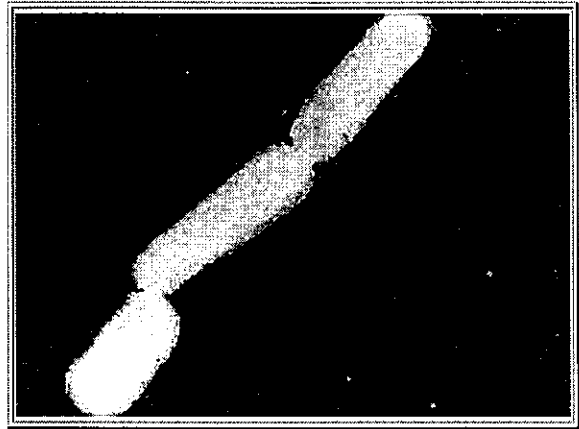
問い合わせ先

福祉保健局健康安全部食品監視課
電話 03-5320-4405

【ウエルシュ菌とは】

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素が少ない環境を好む嫌気性菌。

健康な人の便からも検出され、その保菌率は食生活や生活環境及び年齢により異なり、一般に高齢者のほうが高い傾向がある。しかし、これらの健康者から検出するウエルシュ菌は、大半が非病原性である。また、家畜（牛、豚、ニワトリ）などの糞便や魚からも検出される。食品では、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）の汚染が高い。



この細菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず、生き残る。このため、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の耐熱性芽胞が残存することがある。

食品の中で大量に増殖したウエルシュ菌が食べ物とともに胃を通過し、小腸内で増殖して、菌が芽胞型に移行する際にエンテロトキシン（毒素）が産生され、その毒素の作用で下痢などの症状が起きる。

【原因食品】

肉類、魚介類、野菜およびこれらを使用した煮物や、煮物を使用した弁当などが多い。また、給食におけるカレー、シチュー、スープ、麺つゆなどのように、食べる日の前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた食品に多くみられる。

『加熱済食品は安心』という考えがウエルシュ菌による食中毒の発生原因となっている。逆に、家庭での発生は他に比べて少ないことが特徴的である。

【症状】

潜伏時間は約6～18時間で、ほとんどが12時間以内に発症する。腹痛、下痢が主で、特に下腹部がはることが多い。症状としては比較的軽い。

【予防方法】

- 1 加熱調理する際は、中心部まで十分に加熱する。
- 2 前日調理、室温放置は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べる。
- 3 一度に大量の食品を加熱調理したときは、小分けするなど工夫をして急速に冷却し、本菌の発育しやすい温度帯に長く保持されないようにする。

お知らせ

- ▶ 採用情報
- ▶ 関連情報
- ▶ 情報公開
- ▶ 公開講座・研修
- ▶ その他

感染症情報

- ▶ 疾患名で探す
- ▶ 感染源や特徴で探す
- ▶ 予防接種情報
- ▶ 災害と感染症

研究・検査・病原体管理

- ▶ 研究情報
- ▶ 検定検査情報
- ▶ レファレンス
- ▶ 抗生物質標準品の交付
- ▶ 感染症検体パネルの交付
- ▶ こちら研究部
- ▶ 画像・映像アーカイブ
- ▶ 感染研年報
- ▶ 国際協力

サーベイランス

- ▶ 感染症発生動向調査週報 (IDWR)
- ▶ 病原微生物検出情報 (IASR)
- ▶ 感染症流行予測調査 (NESVPD)
- ▶ 院内感染 (JANIS)
- ▶ 実地疫学専門家養成コース (FETP-J)

研修・マニュアル・基準

- ▶ JJID 感染研究の国際学術雑誌
- ▶ 病原体検出マニュアル
- ▶ バイオリスク・ガイダンス
- ▶ 生物学的製剤基準
- ▶ 感染研・学会出版書籍



鳥取県で発生した国内5年ぶりとなる食餌性ボツリヌス症

(IASR Vol. 33 p. 218-219; 2012年8月号 一部修正 2013/10/24)

2012年3月に鳥取県米子市で国内5年ぶりとなる食餌性ボツリヌス症が発生したので、その概要を報告する。

症例: 69歳男性、69歳女性の夫婦2名。同居家族なし。

経緯: 2012年3月23日夕方から夫に嘔気が認められ、24日午前2時30分頃から両者とも眼瞼下垂等の体調の異常を感じて救急搬送を要請した。午前3時の搬送時、両者とも嘔気、両眼瞼下垂、呂律難、ふらつきがみられ、加えて、夫には呼吸困難、眼球の外転障害の徴候、妻には腹部膨満感、眼球の下転障害が認められた。両者とも顔面知覚障害、眼球対抗反射異常はなく、聞き取り可能な状態であった。また、一般的血液検査で白血球数、赤血球数、肝機能等に異常は認められなかった。その後、呼吸状態が悪化したため気管チューブが挿入された。午前7時前後、両者とも一時的に心肺停止状態に陥ったが、救急措置により蘇生した。

ボツリヌス症が疑われたため、ボツリヌス毒素抗血清が24日夕方に投与された。2012年6月26日現在両者とも人工呼吸管理中であるが、夫は左足指、左頬、顎関節、眼瞼等一部は動かすことができ従命可能、妻は眼球、顔面筋は動かすが従命不可の状態である。

摂食状況: 搬送時間取り戻した摂食状況は次のとおりであった。3月23日昼食(14時頃)にあずきばっとう(岩手県宮古市の業者が製造)を加温して2人で食べた。味に異常はなかった。賞味期限は見ていなかった。夕食は自宅で調理したカレーにレトルトカレーを追加して食べた(夕食と発症との前後関係は不明)。

食品検査: 3月24日、自宅に残されていた、あずきばっとう、カレー残品、レトルトカレー未開封品およびシチュー残品を国立医薬品食品衛生研究所に送付し、ボツリヌス毒素の検出および菌の分離を依頼した。鳥取県衛生環境研究所では、残りのあずきばっとう、カレー残品およびシチュー残品について食中毒細菌全般を対象にして検査を実施した。

鳥取県衛生環境研究所における検査結果: カレー残品、シチュー残品からは食中毒細菌は分離されなかったが、あずきばっとうからは卵黄加CW寒天培地に多数の辺縁不正の白色扁平コロニーがみられた。これらを純培養し、PCRによってA型ボツリヌス毒素産生遺伝子の保有を確認した。また菌の16S rDNAのBLAST検索によりボツリヌス菌と同一種と判定した。

国立医薬品食品衛生研究所での検査結果: 食品に等量の緩衝液を加え混和の後、その上清画分とボツリヌス毒素多価抗血清(A、B、E、F)で中和後の上清画分をマウス腹腔内に投与し、ボツリヌス毒素による致死を確認した。毒素の認められた検体については、A、B、C、D、E、Fの各毒素型の抗血清を用いて毒素型別を行った結果、A型ボツリヌス毒素と同一種と判定した。食品中の毒素量(マウスLD₅₀)の推定は、マウス3頭を用い静脈内投与方法により行った。その結果、あずきばっとうグラムあたり約75,000マウスLD₅₀であった。あずきばっとうからはA型ボツリヌス菌が分離された。これらの菌からはPCRによりA型毒素遺伝子とB型毒素遺伝子の両方が検出された。菌培養液にはA型毒素活性は検出されたがB型毒素活性は検出されず、B型毒素遺伝子は機能していないA(B)型ボツリヌス菌と考えられた。一方、カレー残品、レトルトカレー未開封品、シチュー残品からは、ボツリヌス毒素は検出されず、ボツリヌス菌も分離されなかった。また、岩手県から取り寄せた同一業者によるあずきばっとう未開封品3検体からは、ボツリヌス菌は検出されなかった。

患者便等検査: 患者便および血清(3月24日、5月21日および23日採取)を、国立感染症研究所に送付しボツリヌス毒素の検出および菌の分離を委託した。

国立感染症研究所での検査結果: 3月24日採取された患者2例の便および血清のすべてからA型ボツリヌス毒素が検出された。また、患者2例の便検体いずれからもA型ボツリヌス菌が分離された。これらの菌においてPCRによりA型毒素遺伝子とB型毒素遺伝子の両方が検出された。菌培養液にはA型毒素活性は検出されたがB型毒素活性は検出されず、B型毒素遺伝子は機能していないA(B)型ボツリヌス菌と考えられた。5月採取の患者1例の便からはA型ボツリヌス毒素を検出したが、もう1例の便には毒素活性は検出されなかった。しかし両方の便からA型ボツリヌス菌が分離された。5月採取の血清からは毒素活性は検出されなかった。

【関連記事】

2012-05-24 - 広島市で同時期に確認されたボツリヌス症2事例について

2011-04-06 - 大阪府で発生した国内31例目の乳児ボツリヌス症例

2014-06-19 - 宮城県で発生したClostridium butyricumによるボツリヌス症について

2016-03-29 - E型ボツリヌス毒素産生Clostridium butyricumによる乳児ボツリヌス症の1例

あずきばっとうの概要:あずきばっとうは岩手県宮古市の業者で製造され、700g入りのものは、2012年2～3月にかけて約400個販売されている。この商品はあずき餡とうどんを混ぜ、真空包装し1時間煮沸して製造される。患者自宅を調査した時、賞味期限は表面がはがれており読み取れない状態であった。一括表示として要冷蔵(5℃以下)の表示がなされていた。事件後当該商品について同様事例、苦情は寄せられていない。

考察:煮沸1時間の工程により毒素は失活するが、芽胞菌を完全に死滅させることはできない。製品内に残存したボツリヌス菌芽胞が飲食に供されるまでに発芽増殖し、生成された毒素によって食中毒が起こったものと推察された。

鳥取県衛生環境研究所 上田 豊 花原悠太郎
独立行政法人国立病院機構米子医療センター 阪本智宏
鳥取県西部総合事務所生活環境局 松村 毅
国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部
北村 勝 百瀬愛佳 朝倉 宏 岡田由美子 五十君静信
国立感染症研究所細菌第二部 岩城正昭 加藤はる 柴山恵吾