

食安監発0806第1号

平成26年8月6日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

（公印省略）

腸管出血性大腸菌による食中毒の発生予防について

標記については、平成26年6月9日付け食安企発0609第5号、食安監発0609第3号にて、関係事業者に対する食品衛生に関する正しい知識の普及及び啓発の実施をお願いするとともに、平成26年6月13日付け食安発0613第2号に基づく夏期一斉取締りの実施により、腸管出血性大腸菌食中毒について、生食用野菜など、加熱しないで喫食する食品については、必要に応じて殺菌等の処理、衛生的な取扱い及び汚染防止を行うことなど事業者への監視指導の徹底をお願いしたところです。

今般、静岡市で開催された花火大会において、保健所が取扱食品及び提供方法等を把握していない出店者が販売した「冷やしキュウリ」を原因食品とする腸管出血性大腸菌0157による食中毒が発生しているとの報告を受けました。静岡市からの報告では、患者数が388名（8月6日現在）となっており、過去10年間で2番目に多くなっています。現在、静岡市において徹底的な原因究明及び再発防止に向けた指導を実施しているところですが、同様の食中毒の発生の防止を図る必要があることから、改めて、関連通知に基づき、祭事等において出店する食品等取扱者に対しても衛生管理、二次汚染の防止等について周知を行うとともに、監視指導の徹底をお願いします。

なお、腸管出血性大腸菌感染症患者等の発生を探知した際には、「腸管出血性大腸菌0157による広域散発食中毒対策について」（平成22年4月16日付け食安発0416第1号）に基づき、患者等の由来菌株を迅速に収集し、遺伝子解析を行う国立研究機関及び関係地方衛生研究所への送付に努めるようお願いします。

(参 考)

原因食品	冷やしキュウリ (静岡市内で行われた花火大会で露店販売)
発生年月日	平成 26 年 7 月 27 日 (日) ~
患者数	患者 388 名 (溶血性尿毒症症候群 (HUS) の患者 1 名) (8 月 6 日現在 静岡市把握分)
原因物質	腸管出血性大腸菌 0157 (患者 4 人から検出された 4 菌株が腸管出血性大腸菌 (0157) であることを確認 (8 月 2 日現在))
商品について	<p>【静岡市の聞き取り調査結果 (8 月 5 日現在)】</p> <p>原材料のキュウリは、花火大会当日、青果物卸売店で購入 (1,000 本) し、花火大会会場に設けられた業者用駐車場に停車させた車内において市販ミネラルウォーターで流水洗浄した後、皮むきへた取りなどの下処理を行い、バツカン (ポリバケツ) で常温保管。</p> <p>その後、バツカンごと露店に運搬し、市販ミネラルウォーター、市販の浅漬けの素及びビニール袋に入れた氷 (冷却のため) をバツカンに投入し、フタをして 1 ~ 2 時間漬け込み。</p> <p>漬け込み後、手作業で割り箸をキュウリに刺し、氷を敷き詰めた木製のザルの上に陳列し販売。</p> <p>購入者は、購入時に備え置かれている、マヨネーズ、みそ、食塩を自らトッピングして喫食。</p> <p>調理工程において、器具容器等は、アルコールスプレーにて消毒を行い、作業時にはビニール手袋を着用していた。</p>