

令和5年11月29日（水）

照会先：保健医療部生活衛生課食の安全対策室

担当者：室長補佐 佐藤 要介

連絡先：029-301-3424（内線3421）

食中毒発生概況について

1 探知	令和5年11月13日（月）以降、県内の複数の医療機関から保健所あて、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づく腸管出血性大腸菌感染症発生届（以下「発生届」という。）が提出された。
2 事件の概況	<p>発生届が提出された県内の保健所（中央、ひたちなか、日立）及び水戸市保健所の調査によると、令和5年11月5日（日）に大子町の観光果樹園において試食のりんごを喫食した7グループ47名のうち、12名が腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈し、12名が医療機関を受診していることが判明した。</p> <p>調査の結果、患者の共通食が当該施設で提供された試食のりんごに限られること、患者及び従業員から腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと等から、ひたちなか保健所は本日、当該施設が提供した試食のりんごを原因とする食中毒と断定した。</p> <p>なお、現在も3名が入院中である。</p>
3 原因施設	施設名：豊田りんご園 氏名：豊田 茂男 所在地：大子町小生瀬3964
4 原因となった食事	11月5日（日）に提供された試食のりんご
5 病因物質	腸管出血性大腸菌 O157
6 発生日時	令和5年11月6日（月） 午後6時頃（初発）
7 摂食者数	47名（男性15名 10歳未満～70歳代、女性32名 10歳未満～80歳代）
8 患者数	12名（男性4名 10歳未満、女性8名 10歳未満～80歳代）
9 主症状	腹痛、下痢、血便 等
10 検査状況	拭き取り：5検体（施設、器具） 食 材：4検体（りんご） 検 便：34検体（患者：4検体、従業員：30検体） 結 果：県衛生研究所が検査した結果、患者便3検体、従業員便1検体から腸管出血性大腸菌 O157 が検出された。

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和5年の発生状況（本件を含む） （令和5年1月1日～令和5年11月30日）	1件	12名	0名
令和元年の発生状況 （平成31年1月1日～令和元年12月31日）	1件	7名	0名
平成30年の発生状況 （平成30年1月1日～平成30年12月31日）	1件	16名	0名

※令和2年～4年は腸管出血性大腸菌による食中毒は発生していません。

県民の皆様へ

腸管出血性大腸菌について

腸管出血性大腸菌は主に反芻獣（牛など）の腸管内に生息しています。通常の大腸菌とは異なり、「ベロ毒素」を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）等を引き起こします。

特に、子供やお年寄りはHUSにより重篤化し、死に至ることもあります。

腸管出血性大腸菌には、O157の他にO26やO111などの血清型があります。

腸管出血性大腸菌による食中毒の原因として、レバーやユッケなどの生肉や、加熱不十分な状態のひき肉などが挙げられます。

これは、反芻動物が腸管内に保菌していることから、食肉処理の過程で汚染され、感染源となる場合が多いためです。

また、野菜や果物が原因となる例もあり、様々な食品や食材から腸管出血性大腸菌が検出されているので、食品の洗浄や加熱等が重要です。

<予防のポイント>

- ・食肉を中心部まで75℃1分以上加熱すること
- ・生野菜は殺菌を行うなどして食べる
- ・調理の前、トイレの後には液体石鹸と流水で十分に手を洗うこと
- ・動物と接触した後も液体石鹸と流水で十分に手を洗うこと

<腸管出血性大腸菌 Q&A（厚生労働省 HP）>

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>