隔週連載 34

食べもの文化　2026 年 11 月号　食中毒事件を追う　　Escherichia albertii

# エシェリキア・アルベルティイとは？

食品衛生アドバイザー（元食品衛生監視員）笹井　勉

東京都の保育園で珍しいエシェリキア・アルベルティイという大腸菌に近い細菌の一種で食中毒が起きました。この菌は 2003 年に正式に命名された新種の下痢を起こす菌です。予防には大腸菌に近い細菌であることから、基本的な食中毒対策を行うことです。

エシェリキア・アルベルティイによる食中毒

## ★東京都一八王子市内の保育園で 64 人が食中毒

2026 年 7 月 9 日午後 3 時頃、八王子市保健所に対し、八王子市内の保育園から「本日、園児複数名が下痢等の消化器症状を呈して欠席している。」旨の連絡が入りました。

八王子市保健所は、直ちに食中毒と感染症の両面から調査を開始しました。

患者は、同園の園児 59 名及び調理従事者を含む職員 5 名で 7 月 8 日午前 9 時頃から 7 月 10 日午後 6 時頃にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈していました。

患者は、共通して当該給食施設が 7 月 7 日及び 8 日)に調理し、提供した給食を喫食していました。

複数の患者及び調理従事者のふん便から、大腸菌に類似する細菌である Escherichia albertii（エシェリキア・アルベルティイ）を検出しました。当該保育園内で感染症を疑う情報がないことを確認しました。

そこで八王子市保健所は、複数の患者及び調理従事者のふん便から Escherichia albertii を検出したこと。患者の症状は Escherichia albertii によるものと一致したことにより、本件を当該給食施設が 7 月 7 日及び 8 日に調理し、提供した給食を原因とする Escherichia albertii による食中毒と断定しました。

当該給食施設は、2026 年 7 月 10 日から給食の提供を自粛しており、八王子市は 3 日間の営業等停止（給食の供給停止）の処分を行いました。

**（備考）主なメニュー**

7 月 7 日(火曜日)（昼食）枝豆ｺｰﾝごはん、ﾐｰﾄﾛｰﾌ、ｽｰﾌﾟ、夏野菜ﾎﾟﾄﾌ、ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ、ﾒﾛﾝ（おやつ）ｾﾞﾘｰ、牛乳

7 月 8 日(水曜日)（昼食）ｶﾙｼｳﾑごはん、鯖の香味ﾀﾞﾚ、味噌汁、肉じゃが、ｻﾗﾀﾞ、ﾊﾞﾅﾅ（おやつ）ﾁｰｼﾞｬﾑｻﾝﾄﾞ、牛乳

## 【エシェリキア・アルベルティイとは】

エシェリキア・アルベルティイ（E. albertii ）は 1991 年にバングラデシュの子供たちの下痢症例で発見され、2003 年に正式に命名された新種の下痢症起因菌です。

2003 年以降、日本国内では本菌を原因とする食中毒や集団感染事例が発生しており、患者数が 200 名を超える大規模な事例も報告されています。

海外では集団感染事例の報告はありませんが、米国、アフリカ、ドイツ、ノルウェーなどで散発事例が報告されています。

エシェリキア・アルベルティイの自然界における分布は明らかになっていませんが、近年の調査では、イヌなどのペット、鶏や豚などの家畜、ハトやカワウなどの鳥類、アライグマやイタチなどの野生動物からエシェリキア・アルベルティイが検出されています。

これらの動物が E. albertii の宿主となり、動物やその生活圏からヒトが E. albertii に感染すると考えられます。

また、河川のほか様々な環境水から E. albertii が検出されており、宿主の動物により汚染された水を介した感染も考えられます。さらに、国産の生牡蠣からも検出されており、生牡蠣を介した感染や、海水域も汚染されている可能性があることが示されました。

## ●潜伏時間及び主な症状

潜伏時間は、概ね 12～24 時間程度と考えられており、主な症状は水様性の下痢です。このほかに腹痛、発熱、吐き気などを伴うこともあります。

## ●主な原因食品

これまでの食中毒事例等では、水、サラダ、鶏肉、弁当等が原因食品又は推定原因食品として報告されています。

今までにハトなどの野鳥や豚、猫、サル等から分離されており、食品からは、鶏肉やマトン等からも分離されています。

## ●予防のポイント

エシェリキア・アルベルティイについては、未解明な部分が多いものの、大腸菌に近い細菌であることから、以下のような基本的な食中毒対策を行うことが重要です。

◎生野菜は十分に洗う。
◎調理作業前、用便後は手洗いを十分に行い、消毒する。
◎調理の際は食品の中心部まで十分に加熱する。
◎調理済み食品や生鮮食品は室温放置を避け、速やかに冷却する。
◎使用後の調理器具はよく洗浄・消毒する。
◎殺菌されていない井戸水や沢水は、飲まない

**八王子以外の主な事例**

## ★滋賀県一大津市の刑務所で 118 人が食中毒

2020 年 7 月 10 日大津市は、同市内の滋賀刑務所で受刑者ら 118 人が下痢などの症状を訴える食中毒が発生したと発表しました。いずれも軽症で、全員回復しました。

大津市は、刑務所内で調理された給食が原因とみて、給食施設を 7 月 10 日から 14 日まで業務停止処分としました。

市によると、5 日に同刑務所から市保健所に連絡があった。保健所の調査によると、給食を食べた 520 人のうち 118 人に、4 日から 5 日にかけて下痢や吐き気、腹痛などの症状が出ました。

給食施設は 5 日から業務を自粛しており、災害用の非常食や外部の業者の弁当で対応しました。

**★栃木県内初検出の病原菌生徒ら 137 人腹痛・発熱、食中毒と断定**

2017 年 5 月、宇都宮市冒険活動センターで行われた冒険活動教室に参加した国本中の生徒が腹痛、発熱などの症状を訴えた問題で、同市は 5 月 17 日、同センターのレストランが提供した食事を原因とする食中毒と断定したと発表しました。

市保健所によると、原因菌はエシェリキア・アルベルティイで、同菌が原因の食中毒は県内で初めてでした。

市保健所は同レストランを営業する「イートランド」（同市篠井町）を 5 月 17 日から 3 日間の営業停止処分としました。

発症者は 12 日の公表時から 47 人増え計 137 人。内訳は同センターに 9～11 日に宿泊した国本中 1 年生 93 人と教職員 3 人、11～12 日に宿泊した緑が丘小 5 年生 26 人と教職員 1 人、同日程で宿泊した陽光小 5 年生 14 人になりました。

発症者 23 人のうち 6 人と、レストラン従事者 11 人のうち 1 人の便から同菌を検出。10 日朝・夕食で出されたウインナーや筑前煮、春雨サラダ、焼きそば、肉じゃが、南蛮漬けなどの残品からも検出されたが原因食材は特定されていません。

**エシェリキア・アルベルティイの食中毒のその他の事例**

| 発生月日 | 発生場所 | 原因食品 | 原因施設 | 摂食者数 | 患者数 |
|---|---|---|---|---|---|
| 2020 年 7 月 10 日 | 大津市 | 春雨中華サラダ | 給食 | 520 | 118 |
| 2019 年 8 月 7 日 | 秋田県 | 施設の料理 | 飲食店旅館 | 87 | 54 |
| **2017 年 5 月 10 日** | 宇都宮市 | 施設の料理 | 飲食店 | 273 | 137 |
| **2016 年 7 月 10 日** | 静岡県 | 野営訓練中の食事 | その他 | 400 | 154 |
| 2016 年 5 月 23 日 | 沖縄県 | ニガナの白和え | 飲食店 | 376 | 217 |
| 2013 年 4 月 27 日 | 熊本県 | 寒天サラダ及び生野菜 | 飲食店 | 132 | 70 |
| 2005 年 7 月 18 日 | 大分県 | 飲用水 | その他 | 348 | 273 |

資料、厚生労働省食中毒統計

神奈川県衛生研究所　新たな食中毒原因菌　Escherichia albertii とは？

新聞報道他