

## 0157食中毒で467人、千切りキャベツ・レタス等の生野菜が共通食品！！

今年5月に発生した、西東京市の女子学院の学生食堂を原因施設とする腸管出血性大腸菌O157（VT2産生性<sup>\*</sup>）の食中毒は、患者数467人<sup>\*</sup><sub>2</sub>（7月24日現在）に達しました。うち3名は、重症で急性腎不全を起こす溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発しました。食の安全ニュース16号の続報です。16号と一緒に読んでください。

東京都と保健所で7000名を超える対象者から喫食調査・原因究明等を進めていますが、原因となった食品は「千切りキャベツ」「レタス」等の生野菜の可能性が高いと考えられています。

<sup>\*</sup>…VT（ベロトキシン=ベロ毒素）は1型と2型があり、大腸菌でベロ毒素を出すものを腸管出血性大腸菌といいます。

<sup>\*</sup><sub>2</sub>…患者は5月14日から5月25日までに学生食堂が調理した食事及び弁当を食べた者で5月15日から6月4日までの間に潜伏時間が1日以上腹痛又は下痢の症状があったものを計上しています。

### 生野菜が原因食品とされる理由

原因食品は総括して5月14日から5月25日までの間に学生食堂で調理した食事及び弁当（推

定）」とされていますが、具体的な食品としては、以下の理由で「千切りキャベツ」や「レタス」等の生野菜が原因として考えられました。

- (1) 患者の中でこの食堂を1回のみ利用した23名のうち、21名は生野菜がメニューに入っていた。
- (2) 23名は5月14日から19日に食堂を利用している。
- (3) 千切りキャベツ、レタス等を中心とする生野菜は、5月14日から5月25日までの間にメニュー総計170種類中109種類に使用されていた。

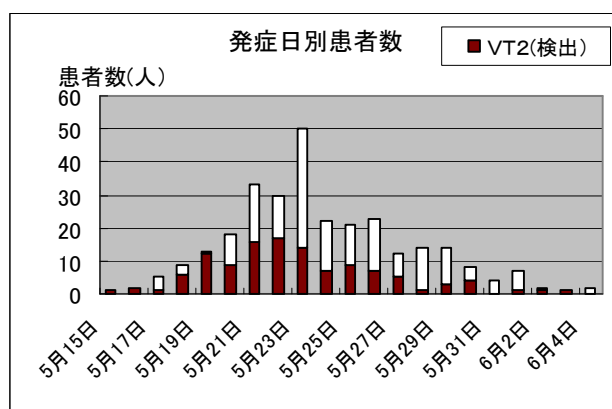
このことから生野菜が複数日にわたってO157に汚染され、原因食となった可能性が高いとされました。

同時期に他での散発型の集団発生等が確認されていないことから、生産・流通の段階での汚染があった可能性はないと考えられました。

### 生野菜はどこでO157に汚染されたのか

施設調査の結果、以下のことが判明しました。

- (1) 千切りキャベツ、レタス、トマトを洗浄するシンクでは「牛肉・豚肉の肉汁の廃棄」「肉を入れたバットの洗浄」「冷凍鶏肉を包装のままシンクで解凍」「包丁・まな板の洗浄」「従事者の手洗い」が行われていた。
- (2) 従事者用手洗いが一箇所のみで、この手洗いは水量が少なく、消毒薬も補充されておらず、使用に適した状態でなかった。日常の調理作業における手洗いは、手身近なシンクで水洗いのみの洗浄だった。



- (3) トイレは学生と共用で、トイレ用の手洗いには石けんも設置されていなかった。食堂外にあるトイレを使用した者は食堂出入口のドアノブに触れなければ厨房に入れなかった。
- (4) まな板の使用区分がなく 1 枚のまな板で野菜や肉の処理が行なわれていた。
- (5) 冷蔵庫は野菜用冷蔵庫・共用冷蔵庫・肉用冷凍庫・冷蔵ショーケースがあったが、野菜用冷蔵庫には、他の冷蔵庫に余裕のない場合バットに入った肉類をいれることがあった。
- (6) 排水が直接床上に流されていたり、配水管の継目から漏水していたりするシンクが 2 ヶ所あったため、肉汁等が床を汚染していたものと考えられる。
- (7) 生野菜に使用されるプラザルや金属ザル等は、床にかなり近い位置に置かれていた。

以上のことから調理施設内で継続した二次汚染があったことが推測されました。さらに、調査の結果以下のような問題点が指摘されました。

### 調理従事者の問題点(衛生意識の欠如)

便所から出て、水洗いのみの手洗いで調理作業を行なう。肉汁を捨てたことのあるシンクに生野菜を直接入れて洗浄する、生野菜用の冷蔵庫に生肉を入れるなどの行為があった。また、調理従事者の検便で 10 名から 0/157 が検出され※、内 6 名が下痢・腹痛の症状がありながら調理作業を行っていた。※・・・調理従事者は検便を 5 月 14 日に提出しており、この時点では全員 0/157 は陰性だったので従事者からの直接の感染は考えにくい。15 日以降の生野菜を食べて感染した可能性がある。

### 施設・営業者の問題点

#### 【施設の問題点】

提供食数、メニュー数に対して、シンクや保管設備などが不足しており、多くの食材が不衛生な取扱いを受けた可能性がある。また、設備の配置の不適正による作業動線の交差や調理器具の使い分けの不徹底、器具類の不適切な保管などの要因が複合的に重なり、食材の二次汚染が発生したものと考えられた。

#### 【組織（営業者）の問題点】

通常 500 食程度店供している施設にもかかわらず、従事者の健康管理や調理作業等に関するマニュアル・点検表メニュー表等がまったく整備されていなかった。

### 0157 の食中毒を予防するために

- 生食用生野菜は専用のシンク（容器）で洗浄・殺菌する。
- 肉類は中心部までよく加熱する。必ず中心温度を測定する。
- 肉類は必ず専用の容器に入れ、直接食べる食品や他の食品への二次汚染を防止する。
- 包丁、まな板、バット、ボウルなどの器具類は洗浄・殺菌を徹底して行う。
- 包丁、まな板、バット、ボウルなどの器具類、冷蔵庫などは使用区分を明確にする。
- 調理従事者は、生や生に近い肉・レバーなどの食品は食べないようにする。
- 従事者は手洗いを徹底し、調理済食品に直接触れる場合は衛生手袋を使用する。
- 下痢・腹痛等の症状のあるものは、調理従事しない。