

ガストの赤痢菌による食中毒・セントラルキッチンで感染拡大

「すかいらーく」(東京)が経営するレストラン「ガスト」で細菌性赤痢菌(ソネ赤痢菌)による食中毒が発生し、患者は、青森、宮城、山形、福島4県の計21人となっています。

患者が共通して飲食したレストランの食事は「セントラルキッチン」(集中調理施設＝「すかいらーく仙台マーチャンダイジングセンター」)で調理された食材が原因でした。

赤痢を発症した21人の内訳は、青森2人、宮城2人、山形5人、福島12人で、男性8人と女性13人となっています。いずれも8月18日～20日に、各県のガスト11店舗で食事をしていました。全員の便から遺伝子型の一致するソネ赤痢菌が検出され、4人が入院しました。さらに神奈川県在住で福島県のガストで食事をした1名の遺伝子パターンが一致しました。

宮城県は31日、仙台マーチャンダイジングセンターを3日間の営業停止処分にしました。すかいらーくでは、同工場から食材を収めている、東北6県のガスト全91店、北海道の全23店、栃木県の一部6店の計120店の営業を自粛しています。

原因食品は、患者が食べたメニューは「豚肉生姜焼き和膳」や「野菜と豚肉の塩だれ炒め」、「おろしユズポン酢の唐揚げ和膳」など和食膳が多く。そのほとんどのメニューに共通して添えられている「野菜の浅漬け」が疑われています。

セントラルキッチン(集中調理施設)とは

＜コスト削減にはなるが、衛生管理はより厳しくする必要がある＞

集中調理施設(Central Kitchen)は、外食産業や病院、学校などの給食で、材料の仕入から調理・供給までを、ある一ヶ所で集中して行う施設のこといひます。

材料の一括購入や作業工程の効率化でコスト削減が図れることから、外食産業では一般的な手法になっています。一ヶ所で集中的に食材を加工して配送することで、各店舗や各施設においての最終調理の時間や負担を減らすことができ、またセントラルキッチンでの加工程度が高いほど、各店舗などでは、未熟練のスタッフが行っても、ある程度の水準の加工食品を提供できることになります。

今回の事件では、各施設にレトルトや冷蔵・冷凍加工品、非加熱の生野菜や漬物などを納めていました。

各施設では、そのまま袋から出して盛り付けるか、暖める程度で提供できるため、衛生管理に要する手間は省けますが、その分集中調理施設ではより徹底した衛生管理が求められます。今回のように、提供しているすべての施設で感染が広がることになります。

細菌性赤痢による食中毒とは

赤痢菌（*Shigella*）は、食物や水から経口感染し、数日の潜伏期の後、発熱や血便を伴う下痢などの症状を呈します。衛生状態の向上によって発症例は減っており、近年では海外旅行からの帰国者の例が多くなっています。赤痢菌 *Shigella* 属には4菌種ありますが、通常、*S. dysenteriae* や *S. flexneri* は典型的で、やや重い症状を起こす事が多いですが、今回の *S. sonnei*（ゾンネ赤痢菌）の場合は軽度な下痢か、無症状ですむことが多くなっています。

赤痢菌による感染症は、伝染病予防法の対象疾病となっていました。1999年の感染症法（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）制定とともに2類感染症に指定され、食品衛生法が定める食中毒の原因物質に追加されました。2007年に感染症法の改正があり2類感染症から3類感染症に改正されています。

1999年以降では、毎年200～800人ほどの赤痢感染が国内で見つかり、最近、ゾンネ赤痢菌のケースが8割を占めています。多くは、海外旅行から帰った後に見つかり、食中毒統計では2010年に1件（2人）発生し、09年の発生はゼロでした。

生カキでゾンネ赤痢菌による食中毒事件

過去の事例では、2001年11月下旬から12月にかけて、ゾンネ赤痢菌（*Shigella sonnei*）による全国規模のdiffused outbreakが発生しています。調査の結果、2002年1月30日までに30都府県で160人の赤痢患者が判明し、生食用カキからも赤痢菌汚染が確認され、感染者110人の遺伝子パターンが一致したことから、原因食材は韓国産輸入カキであることが確定しました。

細菌性赤痢の予防方法

赤痢菌はヒトの大腸で増え、菌の数が10個から100個という少ない数でも感染するので、食品や水などのほか、患者から排出され身の回りに付着したものにも注意する必要があります。

- ① 予防の第1は手洗いです。手洗いはノロウイルス対策のように石けんでの2度洗いやアルコールでの消毒が効果的です。
- ② 調理の際には食品をよく加熱すること。
- ③ 「野菜の浅漬け」の場合は、野菜そのものの汚染と作業工程での汚染が考えられます。

浅漬けに使用する野菜は水洗いを徹底する（3回以上の洗浄）必要があります。場合によっては次亜塩素酸Naによる消毒を行います。

④従業員の健康管理

細菌性赤痢は、国外感染やその感染者からの2次感染、輸入食品による感染が多いので、海外旅行した従業員や外国からの従業員などについては、作業に従事する際の検便の実施、手洗いを特に徹底する必要があります。

今年は新しいO104や毒性を増したと思われるO111とか、学校給食でのサルモネラ・エンテリテディスの連続発生などいろいろな食中毒が起きており引き続き注意が必要です。