2017.10. 4

食品衛生レビュー№100　●**生鮮野菜は食中毒菌に汚染されている パ－ト2**

今号は100号ですが、№75「生鮮野菜は食中毒菌に汚染されている」の続きです。9月13日に、前橋市保健所が腸管出血性大腸菌O157（以下O157）食中毒によって3歳女児が亡くなったという痛ましい発表をしました。女児はＤシャス（総菜店）で販売されたポテトサラダ以外の総菜を食べていました。女児から検出されたO157遺伝子は、埼玉県、群馬県のDシャスで販売されたポテトサラダ摂食者及び関東、北陸、中部、関西の10を超える都県で検出されました。これだけ広範囲に広がると、原材料（特に野菜）が原因しているものと考えます。そこで、昨年老人ホームで発生したＯ157食中毒の概要を説明したうえで、私なりの推測をして対策を述べます。

2016年8月に東京都、千葉県の老人ホーで発生したO157食中毒事件

千葉県と東京都同一系列の老人ホームでO157食中毒が発生し、10人が亡くなりました。同じ給食会社が提供した同一の食事（きゅうりのゆかり和え）が原因食品でした。厚生労働省が整理した事件概要は次のとおりです。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 発生年月日 | 原因施設 | 原因食品 | 病因物質 | 患者数 | 死亡者数 | 摂食者数 | 死亡者年齢 |
| 千葉県 | 2016/8/25 | 老人ホーム | きゅうりのゆかり和え | 腸管出血性大腸菌O157 | 52 | 5 | 125 | 70歳～ |
| 東京都 | 2016/8/27 | 老人ホーム | きゅうりのゆかり和え | 腸管出血性大腸菌O157 | 32 | 5 | 94 | 75歳～ |

千葉県及び東京都などの研究機関合同の調査報告では、次のとおりになっています。

|  |
| --- |
| 千葉県と東京都の施設で提供されたきゅうりのゆかり和えが同一クローン由来のEHEC O157菌株に汚染されていたことが明らかとなった。しかし, きゅうりのゆかり和えの原材料がいずれの施設においても保存されていなかったため, EHEC O157菌株の汚染源は明らかにはならなかった。 |

千葉県の老人ホームには、きゅうりの空箱が残っていたとされますが、出荷者は公表されていません。

同年9月16日付けの厚労省監視安全課長か都道部県等衛生主管部局長あての通知では、「野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するように指導」となっています。つまり、「野菜は汚れている可能性があるので、洗浄消毒の徹底を指導するように」です。

2017年8月に発生したポテトサラダ等によるO157食中毒事件

概要

北関東で店舗展開をする中堅スーパーの総菜部門Ｄシャス17店中4店で販売されたポテトサラダなどが原因とするＯ157食中毒が発生し、患者が25人、３歳の女児が死亡しました。4店の患者から検出されたＯ157遺伝子が一致しましました。死亡した3歳女児の摂食品は「タケノコの炒め物、エビの炒め物、きんぴらゴボウ、天ぷら」でした。売場でのお客によるトングの使い回しによる、ポトサラダからの二次汚染が疑われました。調理場内での二次汚染の可能性もあると思います。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 所在地 | 購入・摂食日 | 患者数 | 死亡 | 摂食品（原因食品） |
| 群馬県前橋市 | 8月11日 | 11人 | 1人  (3歳女児) | ポテトサラダ  自店加熱調理総菜等＊2 |
| 群馬県伊勢崎市 | 不明(8月11日発症) | 1人 |  | ポテトサラダ |
| 埼玉県熊谷市２店 | 8月7～8日 | 併せて13人＊1 |  | ポテトサラダ |

＊1：5歳女児が溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）を発症し、一時意識不明の重態であった

＊2：炒め物は自社工場から納品

Ｏ157の同一遺伝子の広がり

ポテトサラダから検出されたＯ157の同一遺伝子が、関東、北陸、中部、関西の10以上の都県の広範囲で検出されています。3歳女児は東京在住で、群馬県への保護者の里帰りとされていますが、埼玉県、群馬県以外の患者の多くは、旅行以外の原因が多いと思います。

ポテトサラダの製造方法

群馬県高崎市の総菜製造業で製造されたとされ、同社ではジャガイモ、ニンジン加熱、潰し、それに、購入した野菜（カットされたキャベツ、玉ネギ、きゅうり）を混ぜてパックにして、Ｄシャス及び同系列のスーパー併せて34店に出荷されています。私の見落としかもしれませんが、おそらく野菜は未加熱と思います。

保存されていた出荷品（8月5日から7日）の一部（50ｇ）を、高崎市保健所の検査したところＯ157は不検出でした。1日の出荷量が100kg程度あったと思われ、出荷量に比べ保存量が少なかったと思います。

私が統計をまとめたのではないですが、Ｏ157食中毒で原因食品が生鮮野菜の場合「キャベツ、玉ネギ、きゅうり」が大変多いとされています。

食中毒の原因施設はＤシャス各店

Ｄシャスの各店において、ポテトサラダのパックを切りハム、トマトなどを加えて販売していました。食品衛生法では、安全な食品を提供しなければならないことになっていますので、今回の場合、食中毒の原因施設はＤシャスの各店となります。もちろん、未開封のパックのまま食中毒が発生した場合は、最終的にパックした製造者になります。

未開封品からＯ157が検出されれば、ポテトサラダ製造者へ損害賠償を求めることができると思います。

汚染の原因の推定

広範囲に同一遺伝子が検出されていますので、野菜がＯ157に汚染されていたものと推定します。ポテトサラダ製造工場で混ぜた野菜のほんの一部がＯ157に汚染されていと思います。なお、、野菜のカットは食品衛生法の許可業種ではなくて、保健所で全施設は把握していません。そのため、不衛生な場所で行われている場合があり、購入者が仕入品の衛生状態を確認する必要があります。

死亡した３歳女児はポテトサラダを食べてないので、売場でのお客によるトングの使い回しによるポテトサラダからの二次汚染が疑われますが、調理場内での調理器具等に寄る二次汚染の可能性もあります。

飲食店の対策

「生鮮野菜はきれいに見えても汚染されている」ことと従事者に徹底して、洗浄消毒をしてください。汚染防止のために、生鮮野菜の洗浄消毒は専用流しを使ってください。専用流しがない場合には、一番始めに行い、調理器具、流しを洗浄消毒後に次の調理を始める方法もあります。3種類（キャベツ、玉ネギ、きゅうり）の野菜で、多くの食中毒が発生しています。カット野菜を仕入れているから、仕入業者に任しているという考え方もありますが、食中毒が発生したら、お客に安全な食品を提供しなかったとされ、自店の責任となります。仕入品の衛生状態を確認し、再洗浄する対策などを考えておく必要があります。

2018年に食品衛生法が改正され、食品関連施設のＨＡＣＣＰが制度として加わるとされています。ＨＡＣＣＰ委員会設置の場合には、必ず仕入部門の担当者を加えてください。

今回の場合、3歳女児が亡くなり大変痛ましいですが、5歳女児がＨＵＳを発症し、一時意識不明の重態になっていますので、腎臓に後遺症が残り、運動制限などになっていないか心配です。（笈川　和男）