2017. 7. 3

食品衛生レビュー№98　　調理従事者から腸管出血性大腸菌が検出されたら

調理従事者が生牛肉を食べてあるいは加熱不十分な成型肉を食べて、激しい下痢をして医療機関に受診、下痢便検査で腸管出血性大腸菌**（O157など）**が検出されたらどうなるかを説明します。もちろん、飲食店において生牛肉を提供してはならないし、腸管出血性大腸菌に汚染された成型肉は流通していないはずです。でも、発生していますので、注意喚起が必要です。

腸管出血性大腸菌が検出されたら

調理従事者が激しい下痢便で、医療機関に受診し、Ｏ157などの腸管出血性大腸菌（以EHEC）が検出された場合、職場復帰までの時系列は、右表のようになると思います。

EHECの陽性・陰性の検査なら2日、確認試験、血清型、ベロ毒素型検査まで進むと5，6日要します。緊急治療のために、大病院では院内検査室でEベロ毒素産生検査のみを行う場合があります。

保健所へ連絡

医療機関でEHECが確認された場合には、速やかに医療機関から保健所へ連絡します。もちろん本人にも説明されますので、勤務先へ連絡し、勤務先から保健所へ連絡あると思います。

通常医療機関から保健所への電話連絡ですが、食品衛生法第58条で、医師は食中毒の診断あるいは疑いを持った場合には保健所への届出が義務付けられています。

|  |  |
| --- | --- |
| 1日目 | 生牛肉摂食 |
| 4日目 | 発症 |
| 5日目 | 激しい下痢、血便で医療機関受診。抗菌剤等投与。時には３、4日入院。下痢便を検査機関で検査。大病院の場合には院内検査室でベロ毒素産生検査。 |
| 6日目 | 大病院：EHECであることを確認。保健所へ連絡。 |
| 9日目 | 検査機関から医療機関へEHEC陽性の成績書が届く。保健所へ連絡。 |
| 12日目 | 除菌確認の糞便検査 |
| 17日目 | 医療機関へ、EHEC陰性の成績書届く。医師から治癒との説明。 |
| 18日目 | 職場復帰 |

保健所の対応

飲食店利用客に飲食に起因する健康障害（食中毒）が確認されていなくても、発生防止のために、調理場などの洗浄消毒の指導及び他の従事者の糞便検査を実施します。

患者の聞き取り調査（何日から発症したかの症状調査、発症前10日間の摂食状況調査・行動調査）を行います。原因食品を推定され、生牛肉を食べた飲食店が特定され場合には、その飲食店を所轄する保健所へ調査依頼をします。一緒に食事をした人の居住地を管轄する保健所へも調査依頼をします。

飲食店の対応

保存できる未開封の食品（缶詰、瓶詰、調味料、穀類等）を除き、食料品の全部廃棄のうえ、冷蔵庫内を含め調理場全体、便所の洗浄消毒をすることとまります。客室も同様にせざるを得ないと思います。少なくても2.3日の休業となります。店頭には「店舗改装のため、誠に申し訳ありませんが○月〇日までお休みします」を掲示すると思います。

百貨店、スーパー、専門店ビル、駅ビルなどの場合には、店舗オ－ナーの意向に従うことになり、他の従事者の糞便検査で腸管出血性大腸菌の陰性が確認できるまで、休業期間は一週間程度になる可能性があります。

患者（調理従事者）

医療機関から抗菌剤等が４～7日程度投与されると思います。数日おいて除菌確認の糞便検査、医療機関から検査機関へだし、成績書が戻ってくるまで5～6日必要です。医師から陰性（治癒）と言われて、職場復帰ができます。

調理従事者への指導

たった一人の腸管出血性大腸菌患者が発生しても、店舗は一週間の休業、本人は二週間就業できなくなる可能性があります。その結果として代償は大きく、高額な損失と信用低下となります。同一店に勤務している他の従業員は、拡大防止のために他店舗への応援は控える必要があります。

これからの季節、野外活動のバーベキューで食肉を焼いて食べる機会が増えます。職場を一歩出れば本人の自由と応えるかも知れませんが、生牛肉、生豚肉、加熱不十分な成型肉を食べないよう指導の徹底が必要です。

これまで述べたことは、皆さん十分にご承知と思います。参向に、10数年前、大手ホテルチェーンの品質管理責任者が、ノロウイルス食中毒防止のために、飲食店従事者全員に「生ガキを食べたらクビだ」と指導していました。（笈川　和男）