

令和6年2月6日（火）

照会先：保健医療部生活衛生課食の安全対策室

担当者：室長補佐 佐藤 要介

連絡先：029-301-3424（内線 3421）

食中毒発生概況について

- | | |
|------------|--|
| 1 探知 | 令和6年1月16日（火）に医療機関から水戸市保健所あてに「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」に基づく腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出され、1月22日（月）に水戸市保健所からひたちなか保健所あて、患者が利用した施設の調査依頼があり探知した。 |
| 2 事件の概況 | 水戸市保健所及びひたちなか保健所の調査によると、令和6年1月2日（火）昼にひたちなか市内の「美酒・創菜ダイニング寧々家 ひたちなか店」を利用した1グループ3名のうち、1名が腹痛、下痢、血便等の食中毒様症状を呈していることが判明した。
調査の結果、患者の症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと、当該施設において加熱不十分な加工肉が提供されたこと、患者から検出された菌株と「ステーキ宮 ひたちなか店」の食中毒患者らから検出された菌株の遺伝子型が一致したこと等から、ひたちなか保健所は本日、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。
患者は一時的に入院していたものの、現在は退院し、快方に向かっている。 |
| 3 原因施設 | 屋 号：美酒・創菜ダイニング寧々家 ひたちなか店
営業者：株式会社アトム 代表取締役社長 小島 保幸
所在地：ひたちなか市東石川1655-1
業 種：飲食店営業 |
| 4 原因となった食事 | 1月2日（火）に提供された食事
（ひとくちカットステーキ*、天ぷら、サラダ 等）
※「ステーキ宮 ひたちなか店」で提供された同一ロットの加工肉を加熱不十分な状態で喫食したことが原因であると推定される。 |
| 5 病因物質 | 腸管出血性大腸菌 O157 |
| 6 発生日時 | 令和6年1月8日（月） 午後2時頃 |
| 7 摂食者数 | 3名（男性2名 30歳代、60歳代、女性1名 30歳代） |
| 8 患者数 | 1名（男性1名 30歳代） |
| 9 主症状 | 腹痛、下痢、血便 等 |
| 10 検査状況 | 拭き取り : 5検体（施設、器具）
検 便 : 13検体（調理従事者11検体、摂食者2検体）
患者便由来の遺伝子検査：1検体
結 果 : 県衛生研究所が検査した結果、患者便から検出された腸管出血性大腸菌O157の遺伝子型が、「ステーキ宮 ひたちなか店」の食中毒患者と一致した。 |
| 11 その他 | 当該施設は1月26日（金）から自主休業しており、その間に保健所の指導事項が改善されていることから、行政処分は行っておりません。 |

【参考】茨城県内（水戸市を含む）の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和6年の発生状況（本件を含む） （令和6年1月1日～令和6年2月6日）	3件	5名	0名
令和5年の発生状況 （令和5年1月1日～令和5年12月31日）	1件	21名	0名
令和元年の発生状況 （平成31年1月1日～令和元年12月31日）	1件	7名	0名

※令和2年～4年は腸管出血性大腸菌による食中毒は発生していません。

県民の皆様へ

腸管出血性大腸菌について

腸管出血性大腸菌は主に反芻獣（牛など）の腸管内に生息しています。通常の大腸菌とは異なり、「ベロ毒素」を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）等を引き起こします。

特に、子供やお年寄りはHUSにより重篤化し、死に至ることもあります。

腸管出血性大腸菌には、O157の他にO26やO111などの血清型があります。

腸管出血性大腸菌による食中毒の原因として、レバーやユッケなどの生肉や、加熱不十分な状態のひき肉などが挙げられます。

これは、反芻動物が腸管内に保菌していることから、食肉処理の過程で汚染され、感染源となる場合が多いためです。

また、野菜や果物が原因となる例もあり、様々な食品や食材から腸管出血性大腸菌が検出されているので、食品の洗浄や加熱等が重要です。

<予防のポイント>

- ・食肉を中心部まで75℃1分以上加熱すること
- ・生野菜は殺菌を行うなどして食べる
- ・調理の前、トイレの後には液体石鹸と流水で十分に手を洗うこと
- ・動物と接触した後も液体石鹸と流水で十分に手を洗うこと

<腸管出血性大腸菌 Q&A（厚生労働省 HP）>

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>