

# 食中毒事件発生情報 第2号

○令和3年9月に広島市で食中毒事件が1件発生しました。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
10/1	広島市 南区	学生寮内 の食堂	9月25日に 提供した夕食	病原大腸菌 O146	9月25日に夕食として当該施設において調理提供された食事を喫食した35名中26名が下痢、腹痛等を呈した。患者10名の便、当該施設の従事者1名の便及び検食から病原大腸菌O146が検出された。

○病原大腸菌による食中毒事件 病原大腸菌による食中毒が相次いで発生しています。

発表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
8/2	石川県 野々市市	焼肉屋	調査中	腸管出血性 大腸菌O157	7月18日に当該施設を利用した2グループ5名中5名が下痢、腹痛などの食中毒症状を呈した。患者に共通する飲食物は、当該施設が提供した食事以外なく、患者検便から腸管出血性大腸菌O157が検出された。
9/21	山形県 東根市	自衛隊駐 屯地食堂	原因施設で 提供した食事	病原大腸菌	9月16日から157名が下痢、腹痛及び嘔吐等の食中毒症状を呈した。患者に共通する飲食物は、当該施設が提供した食事以外なく、調理従事者3名と患者2名の検便から病原大腸菌が検出された。

## 病原大腸菌とは



大腸菌は、ヒトや動物の腸内、自然環境に広く存在し、通常病原性はありません。しかし、いくつかの大腸菌はヒトに病原性をもっています。これらを総称して「病原大腸菌」と呼ばれています。病原大腸菌は、病原性から5つに分類されています。有名なものでは、腸管出血性大腸菌があり、激しい腹痛、水様性の下痢、血便を特徴とし、重症の場合は、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を引き起こすこともあります。特に高齢者や抵抗力の弱い方は重症化することがあるので注意が必要です。

### 原因となる食品

- ・食肉(特に牛肉)を使用した料理で、加熱不十分な食肉。
- ・動物の糞便により汚染された井戸や川の水、動物の糞便により汚染された土壌で栽培した野菜。

### 予防方法

- 肉類は、生や半生で食わず、十分に加熱しましょう。(75℃で1分以上の加熱)
- トイレの後、調理の前、生肉を取り扱った後、食事の前にはせっけんでよく手を洗いましょう。

※ 広島市食品安全情報センターニュースはホームページにも掲載しています。

- 広島市ホームページで [広島市食品安全情報センターニュース](#) と検索してください。

原因食品が調査中であつたり、患者数等が変わる場合があります。

広島市食品安全情報センター (広島市保健所 食品保健課) [電話: 241-7437]