

発表日 2023/11/15
タイトル 食中毒発生速報（第6号）
担当 健康福祉部生活衛生局衛生課
連絡先 食品監視班
TEL 054-221-3358



1 発生の概要	令和5年11月6日（月）以降、西伊豆町内の社会福祉施設において、入所者及び職員33名が、腹痛、下痢、血便等を呈していることが判明しました。 賀茂保健所は、患者の症状が類似していること、患者の便から腸管出血性大腸菌が検出されたこと、患者の共通食が当該施設に限られること、患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設が提供した給食を原因とする食中毒と断定し、当該施設の調理部門に対し、11月15日（水）から当分の間、営業禁止を命じました。													
2 発生の探知	令和5年11月8日（水）午前9時頃 施設関係者から													
3 患者の状況	(1) 発生年月日 令和5年11月6日（月）午前7時頃 (2) 発生場所 西伊豆町 他 (3) 患者数等 患者33人（受診29人（うち入院10人）） （患者内訳）男性8人（57歳～95歳） 女性25人（45歳～103歳） (4) 主な症状 腹痛、下痢、血便等 なお、死亡者が2人いるが、死因の特定には至っていない。													
4 原因食品	令和5年11月3日昼食に提供された給食（推定）													
5 摂取食品 （主なメニュー）	炊き込みごはん、鯖の竜田揚げ、がんもどきの含め煮、そばサラダ、すまし汁、果物（パインアップル）													
6 病因物質	腸管出血性大腸菌													
7 原因施設	営業施設所在地 静岡県賀茂郡西伊豆町宇久須2030-1 特養ヒューマンヴィラ伊豆 給食室 営業施設名称 日本ゼネラルフード(0316)事業所 ニホンゼネラルフードゼロサンイチロクジギョウシヨ 業 種 飲食店営業（食堂） 営 業 者 氏 名 日本ゼネラルフード株式会社 代表取締役 杉浦 卓（すぎうら たかし）													
8 措置内容	営業禁止命令 11月15日から当分の間													
9 検査の状況 （11月14日現在）	<table border="1"><tr><td>患者便</td><td>13 検体</td><td>10 検体から腸管出血性大腸菌検出</td></tr><tr><td>調理従事者便</td><td>10 検体</td><td>1 検体から腸管出血性大腸菌検出</td></tr><tr><td>施設拭き取り</td><td>10 検体</td><td>不検出</td></tr><tr><td>検食</td><td>17 検体</td><td>検査中</td></tr></table>		患者便	13 検体	10 検体から腸管出血性大腸菌検出	調理従事者便	10 検体	1 検体から腸管出血性大腸菌検出	施設拭き取り	10 検体	不検出	検食	17 検体	検査中
患者便	13 検体	10 検体から腸管出血性大腸菌検出												
調理従事者便	10 検体	1 検体から腸管出血性大腸菌検出												
施設拭き取り	10 検体	不検出												
検食	17 検体	検査中												
10 担当保健所	賀茂保健所（電話番号 0558-24-2054）													

この情報は、県政記者クラブ及び下田記者クラブに情報提供しています。

（参考）県内の食中毒発生状況（年次） 令和5年11月15日現在 6件113人（本件を含む）
前年同期 6件153人

<参考資料1>

腸管出血性大腸菌感染症について

(1) 症状等

無症状性から軽度の下痢、激しい腹痛、頻回の水様便、さらに、著しい血便とともに重篤な合併症を起し死に至るものまで、様々です。多くの場合、3～5日の潜伏期において、激しい腹痛をともなう頻回の水様便の後に、血便となります（出血性大腸炎）。

有症者の6～7%において、下痢などの初発症状発現の数日から2週間以内に、溶血性尿毒症症候群（Hemolytic Uremic Syndrome, HUS）、または脳症などの重症な合併症が発症し、HUSを発症した患者の致死率は1～5%とされています。

(2) 感染経路等

ヒトからヒトへの感染は、糞口感染であり、手洗いの徹底や、患者が使用したものの消毒等により予防することとなります。また、食品を介した感染も多く、食品の十分な加熱や消毒が重要となります。さらに、牛等の反芻動物は、腸管出血性大腸菌を保菌していることがあり、牛等の動物とのふれあいでの感染事例も報告されています。

(3) 治療

下痢や腹痛に対しての、整腸剤、痛み止めや、抗菌薬が使用されることが多くなります。

腸管出血性大腸菌感染症の最近の患者数（人） R5は現時点の暫定値

年	H30年 (2018)	R元年 (2019)	R2年 (2020)	R3年 (2021)	R4年 (2022)	R5年 (2023)
全国	3,854	3,744	3,094	3,243	3,370	3,414
静岡県	89	159	51	84	81	66※

※本事例関連14例含む

腸管出血性大腸菌感染症が原因の食中毒事件数及び患者数（人）

R5は現時点の暫定値

年		H30年 (2018)	R元年 (2019)	R2年 (2020)	R3年 (2021)	R4年 (2022)	R5年 (2023)
全国	事件数	32	20	5	9	8	9
	患者数	456	165	30	42	78(1)	162
静岡県	事件数	1	2		1		1※1
	患者数	60	41		9		33※1

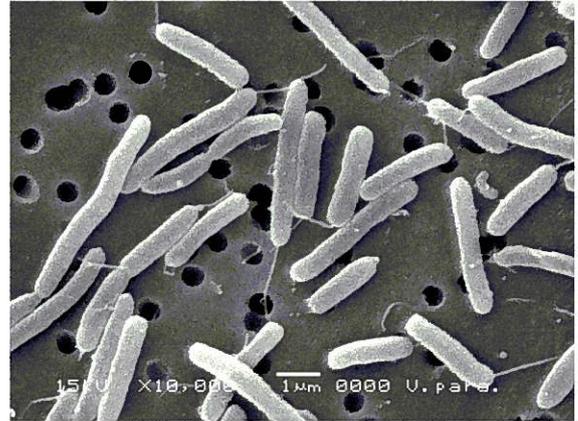
()内は死亡者数 ※1 本事例含む

< 参考資料 2 >

－ 腸管出血性大腸菌食中毒について－

1 特徴

- ・牛等の家畜の腸管内に生息している。
- ・毒力の強いベロ毒素を出し、出血を伴う腸炎を引き起こす。
- ・溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こし、死者が出ることもある。
- ・「腸管出血性大腸菌 O157」の他、「O26」「O111」等が知られている。
- ・100 個程度の少量で感染する。



写真は腸管出血性大腸菌 O157

写真出典：内閣府食品安全委員会 HP

https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudo-ku.data/E.coli_O157_7500-01.bmp

2 主な原因食品

- ・牛肉、牛レバー刺し、ローストビーフ等の生又は加熱不十分な食肉類
- ・サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン等の野菜・果物類
- ・浅漬け

3 症状

- ・3～8日の潜伏期の後、頻回の水様便、激しい腹痛、著しい血便等。
- ・幼児や高齢者には、重篤な溶血性尿毒症症候群（HUS）が起こりやすい。（HUSは、貧血、血小板減少、腎機能障害を特徴とする。）

4 予防方法

- ・通常の食中毒対策を確実に実施しましょう。
- ・食肉等は中心部まで十分加熱（75℃以上、1分以上）し、生食を避けましょう。
- ・生肉を扱った手やまな板、包丁、調理器具等は、腸管出血性大腸菌に汚染している可能性があるため、他の作業をする前にきちんと洗浄消毒しましょう。
- ・野菜が原因食品とされる事例も報告されています。野菜類はよく洗いましょう。必要に応じて、食品用の洗浄剤や次亜塩素酸ナトリウム等を使ったり、加熱したりしましょう。
- ・ふれあい動物イベントや搾乳体験等の後は、良く手洗いをしましょう。