

【平成23年度感染症危機管理研修会】

サルモネラ集団食中毒 事例の対応について

北海道岩見沢保健所 生活衛生課
技術主幹 神田成年

【概 要】

発 生 日：平成23年2月 9日（水）

施 設：岩見沢市立学校給食共同調理所

Aコース：約3,000食（ 9校）

Bコース：約3,500食（10校）

原因食品：2月9日調理（Aコースのみ）ブロッコリーサラ
ダ

病因物質：サルモネラ・エンテリティディス（S. E）

有 症 者：1,522名（発症率：55.2%）

処 分：使用停止命令（5日間）

【経過】

2/ 9:給食提供、初発患者(18:00)

2/14:HC探知(8:15)、調査(疫学・検体・施設等)、自粛

市発表(11:30、Aコース925名罹患、2/10給食い)

保健所発表(14:15、探知、症状、調査中)

2/23:サルモネラ・エンテリティスによる食中毒と断定

行政処分、報道発表

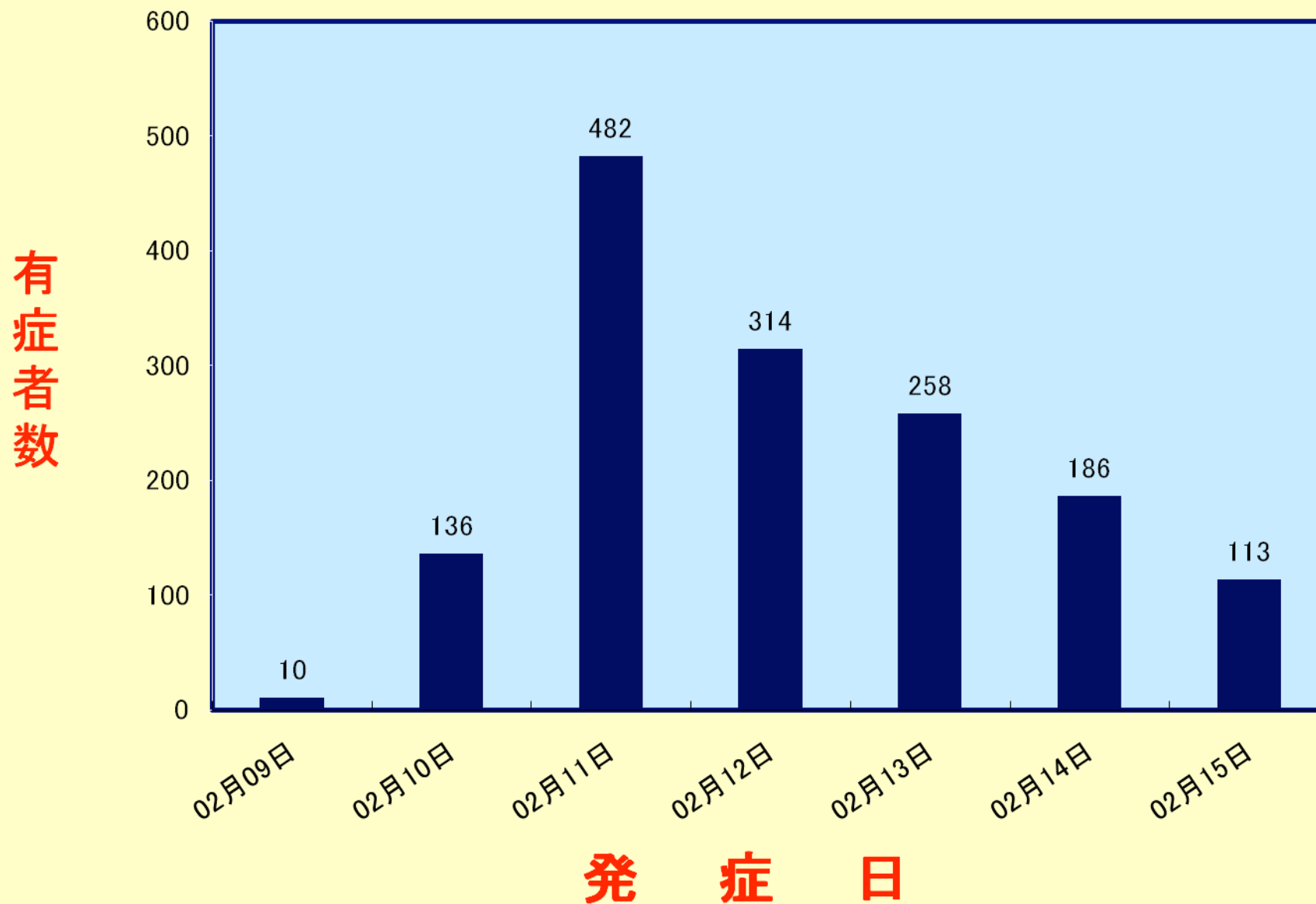
2/27:改善計画書の提出

3/31:改善報告書の提出・改善確認(随時)

4/21:改善完了

5/ 6:給食再開(自粛から81日後)

Aコース発症者状況



微生物学的検査結果

区 分	検体数	サルモネラ属菌	S. E	PFGE	他食中毒菌	ノロウイルス
有症者便	51	33/51	14/14	11/11	0/51	0/29
便 菌 株	15	—	15/15	15/15	—	—
調理者便	29	12/29	12/12	12/12	0/12	1/29
調理食品	46	2/46	2/2	2/2	0/46	—
原 材 料	66	0/66	—	—	0/66	—
拭き取り	49	1/49	1/1	1/1	0/49	—
合 計	256	48/241	44/44	41/41	0/224	1/58

※委託従事者便(10検体)及び拭き取り(7検体)を含まず

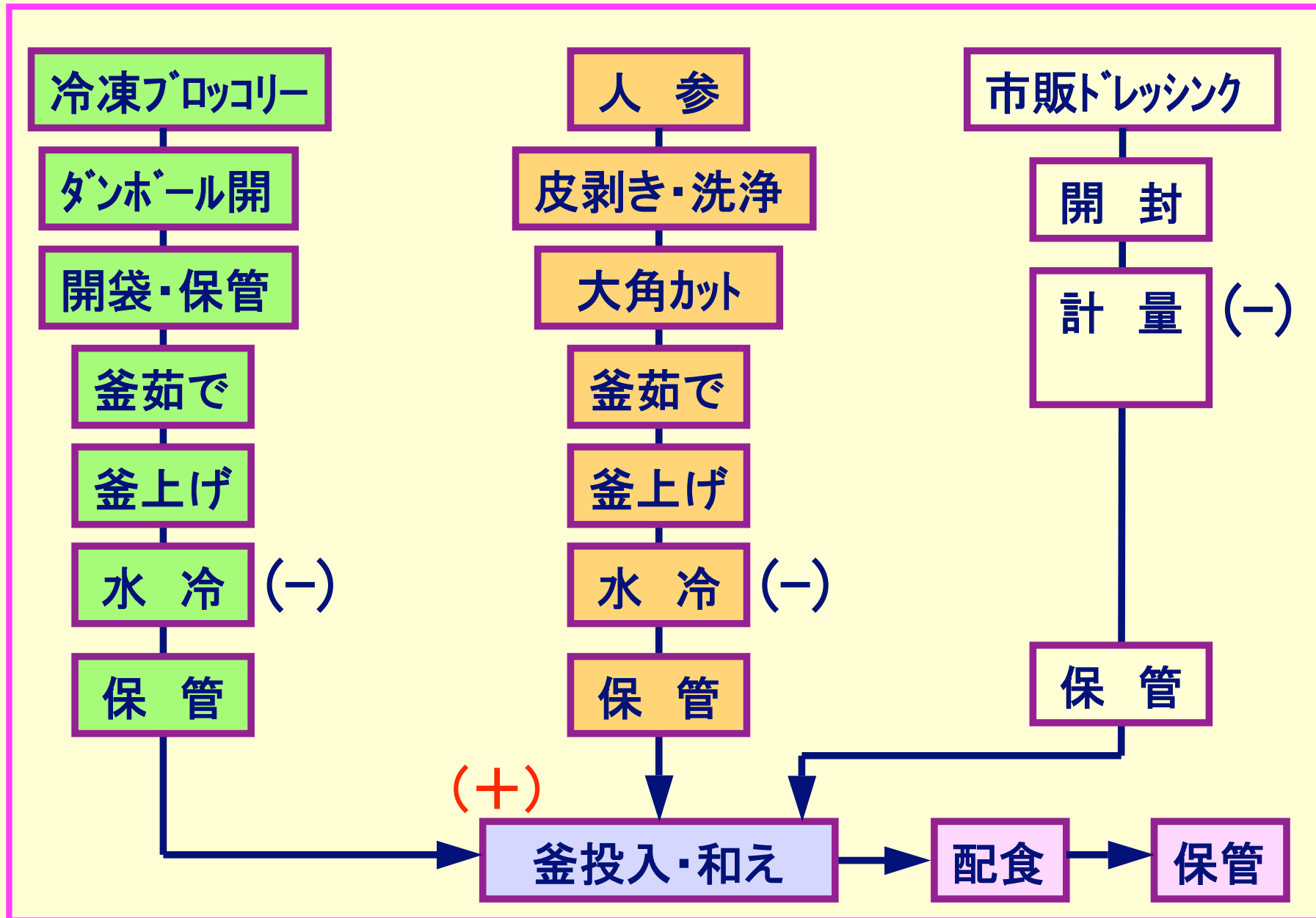
※PFGE:パルスフィールドゲル電気泳動

集団食中毒としての判断

- ・ 原因食品(2/9Aコースのブロッコリーサラダ)
 - ☆有症者の共通食(Aコース、A非喫食)
 - ☆ブロッコリーサラダからS.E検出、遺伝子型一致
 - ☆回転釜(グラントケトル)からS.E検出
- ・ 病因物質(*Salmonella Enteritidis*)
 - ☆有症者の症状(下痢、腹痛、発熱等)
 - ☆有症者便からS.E検出、遺伝子型一致

【調理工程：ブロッコリーサラダ】

():食材検査結果



食品汚染・増殖の原因推定(1)

※保存食、拭き取りからS.E検出(混入経路不明)



(1)回転釜(回転羽根基底部等)からの汚染

- ・加熱、非加熱(和え)の調理共用

- ・2/9以前の汚染残?

(2/8豚肉炒め、2/7豚肉炒め、鶏ムネ炒め)

- ・日頃の釜洗浄、消毒不備(マニュアルと異なる)

- ・ネジ・工具の保管、羽根等の装着時汚染

食品汚染・増殖の原因推定(2)

(2)茹でブロッコリー、ニンジンの保管時等汚染

- ・隣接釜で鶏肉取り扱い、動線
- ・跳ね水汚染
- ・茹で野菜の釜再投入

(3)細菌の増殖

- ・調理後～喫食までの
温度管理(コンテナ内)
- ・喫食まで3時間以上(ブロッコリーサラダ)

背景

①管理体制、衛生教育

- ・管理体制
- ・指示・マニュアルと実際の現場

②問題点の改善意識

- ・問題認識・不備項目の改善、建て替え計画
- ・保健所による口頭指導（監視時）

③学校給食法としてのチェック

- ・衛生管理基準の理解、監視体制

改善等

- ・ 構造設備の改修、器材の改修・補充
- ・ 調理従事者の確保
- ・ 作業マニュアルの改正
- ・ 従事者の適切な作業（衛生教育・実践）
- ・ 管理体制等

※学校給食施設一斉点検(道内)

（立入、文書指導、報告・計画書、進捗確認）

調査時の課題等

- ・ 報道対応(情報の整理等)
- ・ 医療機関からの通報
- ・ 学校における疫学・喫食調査体制
- ・ 他機関との情報共有、連携、的確な指示

- ・ 二次感染者対策
- ・ 調理作業の相違、担当者への精神的配慮
- ・ 保健所内情報の集約

報道対応

- ・ 初動時、罹患者数925名→855名
2/10の給食原因の疑い発表
- ・ 毎日の会見、照会
- ・ 報道機関への情報提供
- ・ 他機関との協議、情報共有



※報道内容の確認、報道からの問い合わせ