

VI 調査研究編

1 老人ホームで発生したSalmonella Paratyphi Bを原因とする食中毒事例について

・・・第52回沖縄県衛生監視員研究発表会抄録（令和3年7月）

老人ホームで発生した *Salmonella Paratyphi B* を原因とする食中毒事例について

北部保健所 ○松川国洋 渡慶次志乃 當間翼 仲宗根猛智 高良利恵

中部保健所 食品衛生広域監視班

衛生環境研究所 久手堅剛 柿田徹也 仁平稔 眞榮城徳之 久場由真仁 高良武俊 喜屋武向子

1. はじめに

Salmonella Paratyphi B (以下 *S.Paratyphi B*) は、食肉・魚介類食品、動物、土壌等に広く生息しているグラム陰性通性嫌気性桿菌であり、以前はパラチフスの起因菌の一つとして扱われていたが、その生化学的性状や臨床像、疫学等の違いにより 1985 年以降は一般的なサルモネラ症の原因であるサルモネラ属菌に分類されている。サルモネラ属菌が原因とされる食中毒事件は全国的に減少傾向にあり、死亡事例も近年ではほとんど発生していない。今回は、当保健所管内 A 老人ホームにて発生した *S.Paratyphi B* による死亡者 1 名を伴った集団食中毒事例について、その概要を報告する。

2. 事件の探知

令和 3 年 4 月 21 日 (水)、A 老人ホームから当該施設の入所者及びデイサービス利用者のうち、2 名が下痢症状で B 病院を受診し、その結果サルモネラ属菌が検出され、現在入院中との連絡があった。また、上記 2 名以外にも 3 名の入所者に下痢症状が確認できているとのことだった。

3. 食中毒事件の概要

発生年月日：令和 3 年 4 月 14 日 (水) ～令和 3 年 4 月 23 日 (金)

有症者数／提供食数：11 名／179 名

症状：発熱、下痢等

平均潜伏時間：115 時間

有症者平均年齢：85.5 歳

原因食品：4 月 13 日 (日) に A 老人ホーム厨房施設にて調理された昼食 (春雨の和え物)

病因物質：*S.Paratyphi B*

4. 調査結果

(1). 発生状況及び症状

有症者は当該施設で調理した給食を喫食した 11 名 (入所者 8 名、デイサービス利用者 1 名、当該施設から給食の提供を受けている別施設入所者 1 名及び施設職員 1 名) であった。

潜伏期間は表 1 のとおりで 4 月 18 日に最も多い発症者が見られた。平均潜伏時間は 116 時間であった。

表 1：発症日時および潜伏時間

発症日	4/14 (月)	4/15 (火)	4/16 (水)	4/17 (木)	4/18 (金)	4/19 (土)	以降
(潜伏時間)	(12h~36h)	(36h~60h)	(60h~84h)	(84h~108h)	(108h~132h)	(132h~156h)	(156h~)
有症者数 (名)	1	1	1	1	4	1	2

また、有症者の主な症状は表 2 のとおりで、特に下痢、発熱の 2 症状の発症率が高く、下痢症状の 91% が水様性であった。発熱者の平均体温は 38.4℃であった。

表 2：有症者の症状

	下痢		嘔吐	発熱	悪寒	ふるえ	脱力
	(水溶)	(粘血)					
有症者数	10	1	1	5	1	1	2
発症率 (%)	91	9	9	45	9	9	18

(2). 原因施設および病因物質に係る検査

喫食調査より判明した、有症者全員が同一のメニューを食している日及び、有症者の発症時間から 4 月 10 日の昼食及び 13 日の昼食、そして 16 日から 21 日までに提供された三食のいずれか

を原因物質として疑った。これらの検食 166 検体及び施設ふき取り検体 22 検体を中部保健所広域監視班で検査したところ、13 日の検食 1 検体（春雨の和え物）からサルモネラ属菌（O4 群）が検出された。そのため、さらに 13 日の検食検体の原材料 9 検体を検査したところ 3 検体から同様のサルモネラ属菌が検出された。これらの陽性 4 検体と有症者並びに施設職員の検便 32 検体、そして有症者の血液培養分離株 7 検体を衛生環境研究所にて検査したところ、検便 12 検体、検食および原材料から 4 検体、そして血液培養分離株 7 検体から *S.Paratyphi B* が検出された。なお、陽性となった原材料はきゅうり（春雨の和え物用）・白ネギ（麻婆豆腐用）・冷凍小松菜（小松菜スープ用）の 3 種類であった。

(3). 調理工程及び原材料の汚染調査

原因食品と推定された上記 3 種類の原材料の仕込み工程は以下の通りであった。

表 3：きゅうり・白ネギ・小松菜の仕込み工程

4 月 12 日	9:00~10:00	きゅうり及び白ネギを流水洗浄→双方をカット開始（最初に切り分けたものを検食として保存）→冷凍小松菜を常温に戻した後ボイル開始
	10:00~	きゅうり及び白ネギのカット終了→きゅうりは塩もみ→双方をボウルに入れて冷蔵庫保存→冷凍小松菜もボイル終了後に冷蔵庫保存

なお、上記の作業は 2 名のパート職員で行っており（双方とも検便陰性）、本工程の前に生肉等の原材料の処理は行っていないことから原材料汚染を疑い、きゅうりに関しては同一畑収穫の検体を確保して検査を行ったが陰性で、白ネギは検体の確保が不可であった。また 13 日の昼食を担当した調理従事者 3 名が検便陽性となっており、この 3 名は春雨の和え物を喫食していた。

(4). 保健所の対応

高齢者施設での発症事例ということから感染症を疑ったため、有症者の入居エリアや介護職員の接触状況を調査したが本事例との関連は認められなかった。また提供している様々な食形態の調理に用いる器具等のふきとり検査を行ったがいずれも陰性であった。これらのことと、有症者 11 名中 9 名の便から *S.Paratyphi B* が検出され、4 月 13 日の昼食で提供された春雨の和え物からも同菌が検出されたこと、有症者の内デイサービス 1 名及び別施設利用者 1 名と他の入所者との接点が当該給食のみであること、同菌が検出された調理従事者 3 名と有症者の接点は喫食した春雨の和え物のみであること等から当該施設で提供された食品を原因とする食中毒と断定し、営業停止の処分を行った。また食中毒再発防止の措置として、手洗いや生野菜の消毒等の改善指導、施設調理従事者に対し食中毒予防及び HACCP に係る食品衛生講習会を実施した。

5. 考察及びまとめ

本事例では、病因調査から春雨の和え物、きゅうり、白ネギ、冷凍小松菜から *S.Paratyphi B* が分離され、さらに調理工程調査からきゅうりもしくは白ネギの 2 食品が汚染源ではないかと推察された。当該施設で生野菜の仕込みの前に行われていたのは次亜塩素酸水による流水洗浄のみであり、次亜塩素酸ナトリウム等による消毒は行われていなかった。*S.Paratyphi B* は本来強い病原性を示す細菌ではないが、今回の事例では死亡者 1 名が確認されている。特に高齢者においては食中毒による体への負担も大きいことから平素よりリスク管理の徹底が求められるが、本施設では HACCP による衛生管理が導入されていない。平成 28 年には、東京及び千葉の老人ホームで「きゅうりのゆかり和え」による死亡者 10 名を伴った食中毒事故が発生しているが、その原因は今回と同様の未加熱のきゅうりに付着していた O157 によるものだった。この事件により、厚生省から高齢者に未加熱の野菜や果実を提供する際には、消毒を徹底して行う大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った調理方法を指導するようにとの通知も出ているため、今後、老人ホーム等の高齢者施設での給食については、当該通知および HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に基づいた指導を徹底していきたいと考えた。