

冷凍の牛タンメンチカツを原因とした腸管出血性大腸菌食中毒について

平成 29 年 1 月 26 日

広島市保健所食品保健課

1 広島市内で発生した食中毒事件の概要

平成 28 年 10 月、市内の飲食店で喫食した牛タンメンチカツを原因食品とする腸管出血性大腸菌食中毒が発生した。調査の結果、この牛タンメンチカツは、神奈川県や尼崎市などで発生している腸管出血性大腸菌 0157 食中毒事件の原因食品である冷凍メンチカツと同じ静岡県の製造業者が製造した冷凍牛タンメンチカツを、加熱調理して提供したものであることが判明した。また、この飲食店で保管されていた調理前の冷凍牛タンメンチカツと患者便から検出された腸管出血性大腸菌 0157 の遺伝子型が一致したことから、本市は、この牛タンメンチカツを原因とする食中毒と判断し、当該飲食店にこの牛タンメンチカツの提供を禁止するよう命令した。

経緯

月日	内容
10 月 31 日	神奈川県が、「腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒を疑う事案について」記者発表
11 月 1 日	厚生労働省が、「冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒(疑い)事案について」発通
11 月 2 日	医師から腸管出血性大腸菌 0157 患者の届出があり、保健センターと合同で、患者 1 名に対し、感染症及び食中毒の両面から聞き取り調査を実施。 聞き取り調査で判明した外食先の飲食店に対し、有症情報や患者の喫食メニューの提供数を確認したところ、10 月 23 日の利用施設において、厚生労働省通知で注意喚起された冷凍のメンチカツと同じ業者が製造した冷凍の牛タンメンチカツを油調後、提供していたことが判明。(食中毒報道を受けて、飲食店では 11 月 1 日から牛タンメンチカツの提供を自粛)
11 月 3 日	飲食店に立入調査を開始。
11 月 8 日	飲食店に残っていた調理前の冷凍の牛タンメンチカツから検出された腸管出血性大腸菌 0157 VT2 と患者由来の菌の遺伝子パターンが一致していることを確認。(一緒に食事をした他の家族 4 名の検便は全員陰性。)
11 月 9 日	飲食店が 10 月 23 日に提供した牛タンメンチカツを原因とする食中毒と断定し、当該食品の提供を禁止するよう命令。食中毒発生情報を市政記者クラブに提供し、市ホームページに掲載。
11 月 28 日	厚生労働省が、「加熱調理を前提とした食品による食中毒の予防について」発通

2 全国的な発生状況

国及び静岡県から最終的な報告が出されていないが、各自治体の調査結果から腸管出血性大腸菌 0157VT2 に汚染された冷凍メンチカツにより、国内各地で 60 名(平成 28 年 11 月 28 日現在)の患者が発生する「広域散发食中毒事件」であった。

自治体名	神奈川県	藤沢市	相模原市	尼崎市	秋田県	広島市	東京都	合計
販売者	肉の石川	肉の石川	肉の石川	米久(株)	米久(株)	オーズミ フーズ	肉の石川 米久(株)	
患者数	47	5	3	1	1	1	2	60

(患者及び食品から検出された菌については、国立感染症研究所において遺伝子検査を行い、全て遺伝子パターンが一致していることが確認された。)

3 食中毒発生原因

原因食品の「冷凍メンチカツ」は、ミンチ肉を加工し衣付けして冷凍状態で流通販売され、冷凍のまま油で揚げて喫食する形態の食品であったが、食品衛生法で大腸菌などの規格基準が定められている「冷凍食品」には該当せず、規格基準の定められていない冷凍状態で流通する「そうざい半製品」であり、たとえ病原性大腸菌に汚染されていたとしても直ちに違反とはならない食品であった。

ハンバーグやメンチカツなどミンチ肉の加工品は、十分な加熱を行わなければ、食中毒のリスクが高い食品であることは知られており、家庭においてミンチ肉の状態から調理する場合は、十分に注意して加熱調理しているものと思われる。

一方、当該「冷凍メンチカツ」については、生ミンチ肉の加工品であるとの認識が薄く、外装袋を一見すると加熱調理済みの冷凍食品と見間違える可能性もあることから、調理時に中心部まで確実に75℃1分間以上の加熱が行われず温める程度で喫食された可能性があり、このことが食中毒発生の一因であると考えられた。

また、調査結果から原因となった冷凍メンチカツの製造年月日は少なくとも平成28年8月下旬から9月中旬以降までの間の複数日に及んでいることが確認されており、この製造所では同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌 O157VT2 の汚染が継続していた可能性が高い。また、冷凍品であることから賞味期限が製造日から6か月間と長いうえ、複数の販売者が取り扱っており、当該冷凍メンチカツが全国各地に流通していたことにより、広域的かつ散発的に食中毒が発生したと考えられる。

4 再発防止対策

製造所を管轄する静岡県が、再発防止策を講じるとともに、商品の外包装に記載されている調理方法の表示についても文字の大きさや配置に配慮するよう指導を行っている。

広島市保健所においては、ミンチ肉等を原材料としたそうざい半製品を製造する施設に対して、同様の内容の指導を行なうとともに、消費者であり家庭における調理者となる市民に対して、冷凍メンチカツ等の加熱を必要とするそうざい半製品については、表示された調理方法に従って十分加熱（中心部まで75℃1分間以上）するよう、メールマガジンやホームページなどにより情報提供を行っている。