

千葉県及び東京都の老人ホームにおける腸管出血性大腸菌 O157  
食中毒事案について（概要）

（１）千葉県及び東京都の老人ホームにおいて、同一の給食事業者が提供した食事（同一メニュー）を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生。

＜患者等の情報＞※ 9月14日時点

- ・千葉県：患者数 52 名（うち死者 5 名）
- ・東京都：患者数 32 名（うち死者 1 名）

（２）千葉県及び東京都の検査において、「きゅうりのゆかり和え」及び患者便から腸管出血性大腸菌 O157 を検出し、遺伝子レベルで同一性を認めた。

（３）原因食品は、8月22日の夕食に提供された「きゅうりのゆかり和え」。

（４）千葉県及び東京都における調査の結果、同一流通経路の原材料を用い、同メニューを提供した各施設の調理工程は以下のとおり。

有症者発生施設①：きゅうり流水洗浄→スライス→ゆかりと和える→冷蔵保管

有症者発生施設②：きゅうり流水洗浄→スライス→塩もみ→ゆかりと和える→冷蔵保管

有症者非発生施設①：きゅうり流水洗浄→次亜塩素酸ナトリウム溶液漬け込み※（約 40ppm 5 分間程度）→流水洗浄（20～30 分間）→スライス→塩もみ→ゆかりと和える→冷蔵保管 ※食中毒調査では効果について検証は行っていない。

有症者非発生施設②：きゅうり流水洗浄→スライス→加熱（沸騰水に入れ 3～5 分加熱）→流水冷却→ゆかりと和える→冷蔵保管

【参考情報】

8月22日夜に提供した食事（主な献立）

赤魚の煮付け、厚揚げの海老あんかけ、きゅうりのゆかり和え、みそ汁、ごはん  
※「赤魚の煮付け」と「厚揚げの海老あんかけ」は既製品。「きゅうりのゆかり和え」は各施設で調理。