

I これまでの対応状況

1 発生農場における防疫措置の完了

- ・9月9日(日)午前6時から開始した殺処分については、農林水産省が定める「豚コレラに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、10日(月)午前5時17分に完了。
- ・死体処理(埋却)については汚染物品の処理とともに11日(火)午前0時00分に処理を完了。さらに、発生農場の畜舎の消毒処理についても、11日(火)午前2時00分に完了。
- ・これらの一連の作業について、11日(火)午後2時00分、家畜防疫員(県中央家畜保健衛生所長)による現場確認をもって、当該農場の防疫措置を完了。

2 関係施設における対応

(1) JAぎふ堆肥センター

①封じ込めの完了

発生農場から糞等がJAぎふ堆肥センターへ搬出されていたため、同指針に即して、11日(火)午前10時30分に、石灰散布による消毒処理及びブルーシートによる被覆作業を完了。

②搬入農家に対する検査の実施等

○9月9日(日)

- ・以降稼働、販売を自粛。
- ・搬入している養豚農家に対し、家畜伝染病予防法第51条に基づき聞き取ったところ、平常時と比較し異常がないことを確認。

○9月10日(月)

搬入している養豚農家に対し、臨床検査及び抗体検査を実施し、異常が無いことを確認。

③商品の安全性の確認

- ・持ち込まれた畜糞は通常3ヶ月以上の発酵を行い、完熟堆肥として出荷。(※完熟堆肥は発酵によりウイルスが死滅)
- ・発酵期間はセンター外への搬出は行っていない。

(参考) 堆肥の搬入状況

○印：出荷搬入実績あり。(単位：t)

	7/1~8/31	9/3	9/4	9/5	9/6	9/7	9/8	合計
A(豚)発症	○					3		3
B(豚)	○					2		2
C(豚)	○	4.5						4.5
日計	—	4.5				5		9.5

(参考) 堆肥の販売状況

バラ形態	9/3	A店	4 t
		B店	2 t
		C店	2 t
袋詰め	9/3	C店	150袋/12kg
	9/5	D店	400袋/12kg

(2) 関市食肉センター（と畜場）

①平時からの検査による安全性の確認

- ・と畜場法に基づき、県のと畜検査員（獣医師）が、発生農場からの出荷豚も含め、全ての豚についてと畜検査（生体検査、解体前検査、解体後検査）を実施し、検査に合格したもののみ食用として流通しており、これまで豚コレラが疑われる異常なし。

②消毒の実施

○9月9日（日）～11日（火）

- ・豚コレラの感染拡大防止・予防のため、当該と畜場設置者（関市）が場内消毒及び出入車両の消毒を実施。※と畜場は9月8日以降、休場

③搬入農家に対する検査の実施等

○9月11日（火）

- ・発生農場と交差の恐れのある、同一と畜場に豚を出荷している12農場を対象に、万が一のウイルスの拡散、疾病のまん延を防止するため、臨床検査及び抗体検査を実施し、異常が無いことを確認。
※同一堆肥場を使用している3農場、及び同一獣医師が受診している1農場に対しても同様の検査を実施（同一堆肥場を使用している3農場は上記の農場に含まれており、計13農場に実施）。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000351787.pdf>

薬生食監発 0910 第1号

平成 30 年 9 月 10 日

都道府県 各 保健所設置市 衛生主管部（局）長 殿
特別区 厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長

腸管出血性大腸菌O121による食中毒患者の発生について

今般、長野県において「モスバーガーアリオ上田店」で提供された食事を原因とする腸管出血性大腸菌O121による食中毒が発生した旨公表しました（別添）。については、下記のとおり対応をよろしくお願ひします。

記

1. 腸管出血性大腸菌による感染症法に基づくO121届出情報を入手した場合及びや食品による健康被害の苦情等の相談があった場合は、長野県の情報を参考に同系列店の利用や喫食状況等を確認するとともに、必要に応じて食中毒調査を実施すること。また、該当する情報を得た場合には当職まで速やかに連絡すること。

2. 住民等から本事案との関連が疑われる症状の相談があった場合は、速やかに医療機関の受診を勧奨するなど適切な対応をすること。

3. 腸管出血性大腸菌O121による食中毒調査を実施する場合は、関連性を確認する観点から、食中毒処理要領（昭和39年7月13日付け環発第214号別添（最終改正：平成25年3月29日付け食安発0329第1号））に基づき、患者由来菌株を迅速に収集し、国立感染症研究所へ送付すること。



**上田保健所管内の飲食店で
腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました**

本日、上田保健所は、上田市内の飲食店「モスバーガー アリオ上田店」を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し、平成30年9月10日から9月12日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は8月20日に、この施設が提供した食事を喫食した4グループ8名中の4グループ4名で、環境保全研究所が行った検査により、患者便から腸管出血性大腸菌O121が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

平成30年8月29日から9月4日にかけて、県内保健所に、医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届があり、患者へ聞き取りを行ったところ、この施設の食事を共通して喫食していることが判明しました。

【上田保健所による調査結果概要】

- 医療機関等の検査で患者4名の便から腸管出血性大腸菌O121が検出されました。
- 患者は、この施設で8月20日に調理し、提供した食事を喫食した4グループ8名中の4グループ4名で、患者4名の共通食はこの食事のみでした。
- 患者4名は腹痛、下痢、発熱等の腸管出血性大腸菌の一般的な症状を呈しており、また、この施設における喫食から発症までの潜伏時間は、腸管出血性大腸菌の一般的な潜伏時間と一致していました。
- 環境保全研究所が行った検査により、患者3名から検出された腸管出血性大腸菌O121の遺伝子型が一致しました。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。
- これらのことから、上田保健所はこの施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	上田保健所	
患者関係	発症日時	8月24日 午後3時頃から
	患者症状	下痢(水様性又は血便)、腹痛、発熱等
	患者所在地	長野市、上田市、小諸市
	患者数及び喫食者数	患者数/喫食者数 : 4名/8名 (患者内訳) 男性: 2名(年齢: 10歳代) 女性: 2名(年齢: 10~20歳代)
	入院患者数	3名
	医療機関受診者数	4名(受診医療機関数: 3か所)
原因食品	当該施設で提供された食事	
病因物質	腸管出血性大腸菌O121	
原因施設	施設名	モスバーガー アリオ上田店
	営業所所在地	上田市天神3-5-1
	営業者氏名	株式会社アオキエンタープライズ 代表取締役 青木 俊樹
	営業許可業種	飲食店営業(一般食堂)
措置	食品衛生法第55条第1項の規定による営業停止 営業停止期間 平成30年9月10日から9月12日まで3日間 (この施設は9月8日から営業を自粛しています。)	

【事件の探知】平成30年8月29日から9月4日にかけて、県内保健所に、医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届があり、患者へ聞き取りを行ったところ、この施設の食事を共通して喫食していることが判明した。

【上田保健所による調査結果概要】

- 医療機関等の検査で患者4名の便から腸管出血性大腸菌O121が検出されました。
- 患者は、この施設で8月20日に調理し、提供した食事を喫食した4グループ8名中の4グループ4名で、患者4名の共通食はこの食事のみでした。
- 患者4名は腹痛、下痢、発熱等の腸管出血性大腸菌の一般的な症状を呈しており、また、この施設における喫食から発症までの潜伏時間は、腸管出血性大腸菌の一般的な潜伏時間と一致していました。
- 環境保全研究所が行った検査により、患者3名から検出された腸管出血性大腸菌O121の遺伝子型が一致しました。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。
- これらのことから、上田保健所はこの施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。