

疫学情報 2017年3月14日分

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/02/27/08.html>

食中毒の発生について（東京都福祉保健局）

立川市立小学校における給食による食中毒

探知

2月17日（金曜）午後11時55分頃、都内の医療機関から東京都保健医療情報センター「ひまわり」を経由して多摩立川保健所に、「立川市内の複数の小学校の児童が救急外来に来ている。主症状はおう吐である。患者は、現在約10名だが、今後、増えると思われる。」旨、連絡があった。

調査結果

多摩立川保健所は、翌18日（土曜）午前0時55分から食中毒を疑い調査を開始。患者は、立川市立小学校7校の児童及び教職員計521名で、2月17日（金曜）午前1時00分から、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。（本日時点）立川市内の市立小学校20校のうち13校では、同市学校給食共同調理場が学校別にA及びBの2種類のメニューの給食を調理・提供しており、患者が発生した7つの小学校にはBメニューの給食が提供されていた。患者は、全員、当該施設が調理・提供した給食を喫食していた。

患者の発症状況に、学校ごとの偏りはなかった。当該7校の児童、教職員が一堂に会するイベント等はなかった。複数の患者のふん便から、ノロウイルスを検出した。

決定

多摩立川保健所は、本日、下記の理由により、本件を当該施設が調理・提供した給食を原因とする食中毒と断定した。患者の共通食は、当該施設で調理・提供した給食の他にはない。複数の患者のふん便からノロウイルスを検出し、患者の症状が同ウイルスによるものと一致していた。患者が通学又は通勤する小学校において、感染症を疑う情報がない。

本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

発症関係	発症日時	2月17日午前1時00分から
	症状	おう吐、下痢、発熱等
	発症場所	自宅等
	患者数	患者数：521名
	入院患者数	（多摩立川保健所の本日時点の調査結果） なお、詳細は調査中
	診療医療機関数・受診者数	【立川市の調査結果（2月24日正午現在）】 患者総数：1,098名 （内訳） • 児童：1,019名

		<ul style="list-style-type: none"> 教職員：79名 入院患者数：9名（2月23日までに全員退院）
原因食品	当該施設が調理・提供した給食	
病因物質	ノロウイルス	
原因施設	施設名 立川市学校給食共同調理場 業種 集団給食（届出） 給食供給者 立川市 施設所在地 東京都立川市泉町 1156 番地 14 法人番号 9000020132021 連絡先電話番号 042-522-6996	

【備考】

主なメニュー	【2月17日（金曜）の給食】 ミルクパン、鶏肉のトマト煮、パセリポテト、フルーツポンチ、牛乳 【2月16日（木曜）の給食】 親子丼 、うどん入りすまし汁、伊予かん、牛乳 【2月15日（水曜）の給食】 ジャージャー麺、ワンタンスープ、デコポン、牛乳
検査関係 2月24日 正午現在	検査実施機関：東京都健康安全研究センター 患者ふん便：86検体 40検体からノロウイルスを検出（35検体は検査中） 患者吐物：1検体 ノロウイルスを検出 調理従事者ふん便：90検体 検査中（ノロウイルスは陰性） 拭き取り検体：34検体 ノロウイルス及び食中毒起因菌陰性 食品：51検体 ノロウイルス及び食中毒起因菌陰性

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/02/28/11.html>

立川市立小学校における給食による食中毒（第2報）

食材の検査結果が判明しました

1 検査結果（2月27日（月曜）現在）

2月16日（木曜）の給食の親子丼に「キザみのり」が使用されており、仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の未開封製品 15検体のうち、4検体からノロウイルスを検出しました（検査機関：東京都健康安全研究センター）。

2 ノロウイルスの遺伝子検査結果

当該「キザみのり」及び患者7名のふん便並びに1名の吐物から検出したノロウイルス

の遺伝子配列検査を実施したところ、一致しました。

3 当該品への対応について

都は、当該品の製造者を管轄する大阪市に対し、検査結果を通報するとともに、流通状況の調査を依頼しました。大阪市は、当該製造者に回収を指導し、製造者が自主回収しています。

【当該品の表示内容】

名称	焼のり
品名	キザミのり 2ミリ 青
原材料名	乾海苔（国産）
内容量	100グラム
賞味期限	17.12.01
製造者	（株）東海屋 大阪市都島区中野町 2-5-2

4 自主回収対象品

平成 28 年 12 月 10 日から平成 29 年 2 月 27 日までに販売された当該製品

<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/03/03/08.html>

食中毒の発生について（東京都福祉保健局）

小平市立小学校における給食に使用された「キザミのり」による食中毒
探知

2月23日（木曜）午前11時50分に小平市立小平第一小学校から、また、同月27日（月曜）午前10時45分に小平市立小平第十一小学校から多摩小平保健所に、「おう吐、下痢等を主症状とする児童が多数欠席している。」旨、連絡があった。

調査結果

多摩小平保健所は、両校について、探知後ただちに感染症及び食中毒の両面から調査を開始した。患者は、小平第一小学校の児童26名並びに小平第十一小学校の児童36名及び教職員3名（本日現在）で、小平第一小学校は2月22日（水曜）午後6時00分から、小平第十一小学校は同月25日（土曜）午後2時00分から、おう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していた。小平第一小学校及び小平第十一小学校で提供される給食は、それぞれの小学校の調理施設で調理されており、患者は全員、それぞれの調理施設で調理し、提供された給食を喫食していた。

両校の患者の発生状況に、学年ごとの偏りはなかった。

2月21日（火曜）及び同月24日（金曜）に、それぞれの小学校で提供された給食には、立川市立小学校の給食で提供された「キザミのり」と同じ製造者及び賞味期限のものが提供

されていることが判明。検査の結果、両校の複数の患者ふん便からノロウイルスを検出。小平第十一小学校の給食施設において検査のために保管していた「キザミのり」から、ノロウイルスを検出した。両校の患者ふん便から検出したノロウイルスと、立川市立小学校の食中毒患者ふん便及び立川市の給食食材の仕入れ先に保管されていた「キザミのり」から検出したノロウイルスの遺伝子配列を検査したところ、一致した。

決定

本日、多摩小平保健所は、それぞれの事案について、それぞれの小学校の給食で提供された「キザミのり」を原因とする食中毒と断定した。

両校の複数の患者のふん便からノロウイルスを検出し、患者の症状が同ウイルスによるものと一致していた。

患者の共通食は、それぞれの小学校の調理施設で調理し、提供された給食の他にはなかった。また両校では、製造者及び賞味期限が同一の「キザミのり」が提供されていた。

両校の患者ふん便から検出したノロウイルスと、立川市立小学校の食中毒患者ふん便及び立川市の給食食材の仕入れ先に保管されていた「キザミのり」から検出したノロウイルスの遺伝子配列が一致した。

<http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kenko/0000393015.html>

大阪市 健康局 健康推進部

報道発表資料 食品衛生法違反業者に対する行政処分等について（平成 29 年 2 月 28 日発表：「食品の自主回収について」（第 2 報））平成 29 年 3 月 4 日 17 時 00 分発表

平成 29 年 2 月 28 日に報道提供いたしました「食品の自主回収について」に関連し、次のとおり検査結果が判明したことから、東京都による検査において、ノロウイルスが検出されている製品「焼のり（キザミのり 2mm 青）」と同一賞味期限の製品について、食品衛生法第 6 条第 3 号違反と判断し、加工業者である「いそ小判海苔本舗」の営業者に対し、当該加工所の営業禁止及び当該製品の回収を命じましたのでお知らせします。

1 検査結果

検 体 加工所のふき取り

検体数 25

検査結果 いそ小判海苔本舗 8 検体（トイレ周辺、裁断機）からノロウイルスを検出（東京都が検出したノロウイルスと遺伝子型が一致）

※ 従事者の糞便については、引き続き検査中です。

2 行政処分等

(1) 食品衛生法違反業者

ア 屋 号：いそ小判海苔本舗

イ 営業者：片木 健雄(かたぎ たけお)

ウ 加工所所在地：大阪市北区天満 4 丁目 2 番 9 号

エ 営業の種類：食品製造業

(2) 行政処分の内容

ア 加工所の営業禁止（営業禁止を解除するまでの間営業を禁止する処分）

イ 回収命令（次の製品を回収することを命令する処分）

（ア）名称：焼のり

（イ）品名：キザみのり 2ミリ 青

（ウ）製造者（表示上*）：(株)東海屋 大阪市都島区中野町 2-5-2

（エ）内容量：100g 合成樹脂製袋詰

（オ）賞味期限：17.12.01

（カ）写真

* 表示上製造者は株式会社東海屋と記載されていますが、東京都の給食で使用された「キザみのり」は、株式会社東海屋では製造・加工を行っておらず、実際の加工（裁断、袋詰め）は株式会社東海屋から「いそ小判海苔本舗」に委託されております。

※当該品は平成 29 年 2 月 28 日から株式会社東海屋が自主回収を行っております。

3 違反内容

食品衛生法第 6 条第 3 号違反

（ノロウイルスに汚染され、人の健康を損うおそれがある食品の製造）

4 回収命令対象品の流通状況（平成 29 年 3 月 3 日現在）

(1) 流通量 780 袋

<http://www.yomiuri.co.jp/national/20170309-OYT1T50020.html> Yomiuri Shimbun

同じ「刻みのり」原因か、弁当でノロウイルス 100 人食中毒 2017 年 03 月 09 日

大阪府大東市の弁当屋の弁当を食べた男女計 100 人が先月、ノロウイルスによる食中毒を発症する事案があり、府は 8 日、弁当に入っていた刻みのりの加工業者が、和歌山県御坊市や東京都立川、小平両市の小学校などで発生した集団食中毒で給食に使われていたのりの加工業者と同じだったと発表した。

<http://www.yomiuri.co.jp/kyushu/news/20170310-OYS1T50002.html> Yomiuri Shimbun

刻みのり原因か 久留米でノロウイルス食中毒 2017 年 03 月 10 日

福岡県久留米市は 9 日、同じ加工業者が製造した刻みのりが久留米市の事業所内の食堂でも使われていたと発表した。この食堂ではノロウイルスによる集団食中毒が起きており、市は「刻みのりが原因となった可能性が高い」としている。発表によると、1 月 25 日、事業所内の食堂で、刻みのりを使ったサラダなどを食べた従業員 42 人のうち 39 人が下痢や腹痛などを訴えた。

今月 1 日、この加工業者「いそ小判海苔のり本舗」を所管する大阪市が、久留米市内の事業所にも商品が流通していると情報提供。福岡県保健環境研究所が患者らから検出されたノロウイルスを解析した結果、遺伝子型などが東京都などの患者と一致した。久留米市内では、この事業所以外には流通していないという。

https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kenko/kenko_hokeneisei/kekkaku_kansensho/oshirase/kekkakushudanhassei.html

結核集団感染事例の発生について （豊中市健康福祉部）更新日：2017年3月8日

平成28年5月に豊中市在住の50歳代男性が結核を発症し、豊中市保健所等において接触者健診を実施したところ、これまでに接触者（家族、職場等）の中から発病者2人、感染者12人が確認されました。接触の状況等により「結核集団感染事例」にあたる判断をしました。

事例について

経過 ◆初発患者（初めに結核の発生届出のあった患者）

豊中市在住 50歳代 男性

平成28年5月初旬から咳症状あり。5月25日他疾患で通院中の医療機関にて胸部エックス線検査及び喀痰検査を実施し、5月27日肺結核と診断される。同日、同医療機関より豊中市保健所へ結核発生届が出される。

◆接触者への健診

初発患者の結核発生届出を受け、家族及び接触者に対して接触者健診を実施。2人の発病者と12人の感染者を確認したため、結核集団感染（※）に該当と判断。

平成29年3月6日時点の発病者・感染者の状況

分類	健康診断対象者(人)	発病者(人)	感染者(人)	異常なし(人)
家族・知人	4	0	3	1
職場	18	2	9	7
医療機関	12	0	0	12
合計	34	2	12	20