

## 報道発表資料

## 腸管毒素原性大腸菌による食中毒の発生について

代表連絡先

健康医療部 食の安全推進課 監視指導グループ  
 ダイヤルイン番号: 06-6944-6835  
 メールアドレス: [shokunoanzen-g02@sbox.pref.osaka.lg.jp](mailto:shokunoanzen-g02@sbox.pref.osaka.lg.jp)

提供日	2017年10月19日
提供時間	19時0分
内容	<p>次のとおり食中毒が発生し、■■■■ 保健所が下記営業者に対し、3日間の営業停止処分を行いましたのでお知らせします。</p> <p>1 発生場所及び営業者      名称: 認定こども園 A      所在地: ■■■■      営業者: 株式会社 B      業種: 飲食店営業</p> <p>2 経過      ○平成29年10月13日(金曜日)午前9時頃      ■■■■ 保健所に管内の幼保連携型認定こども園から以下のとおり連絡があった。      ・12日(木曜日)頃から、下痢、腹痛、発熱等の症状がある園児や職員が多数報告されている。</p> <p>○同日午前10時及び午後3時30分      当該園からの連絡を受け、直ちに■■■■ 保健所は施設へ立ち入りし、施設の調査、患者らへの聞き取り調査、検便依頼を実施したところ、以下の事実を確認した。      ・職員及び園児約50名が同時期に食中毒様症状を呈している。      ・発症者は当該園内で調製された給食を喫食している。</p> <p>○10月19日(木曜日)      調査の結果、患者らに共通する食事は当該園内で調製し提供された食事以外にないこと、患者らの発症状況が類似していること、感染症を疑う事象が確認できなかったこと及び患者便9検体、調理従事者便1検体から腸管毒素原性大腸菌O25が検出されたことから、食中毒と断定した。      なお、原因食品については現在調査中です。</p> <p>3 患者の状況      (1)発症日時: 10月12日(木曜日)午前5時30分から10月15日(日曜日)午後6時30分まで      (2)調査数: 151名(10月19日(木曜日)午後3時時点)      (3)患者数: 73名[男性32名(3歳から53歳)、女性41名(3歳から50歳)]      うち受診者数: 40名[男性15名(3歳から5歳)、女性25名(3歳から50歳)]      (4)検査結果: 患者便から腸管毒素原性大腸菌O25が検出      (5)主症状: 腹痛、下痢、発熱等      ※入院者はなく、患者はいずれも軽症で快方に向かっています。      ※10月16日(月曜日)以降、新たな患者の発生はありません。</p> <p>4 措置内容      ■■■■ 保健所は本日、当該営業者に対し、10月19日(木曜日)から10月21日(土曜日)まで3日間の営業停止を命じました。      違反理由: 食品衛生法第6条第3号違反(食中毒の発生)      なお、営業者は10月16日(月曜日)から給食の提供を自粛しています。</p> <p>5 腸管毒素原性大腸菌について      人や動物の腸管に常在する細菌で、環境中に広く分布しています。感染すると12時間から72時間ほどで下痢等の症状が起こります。      食中毒を防ぐために、次の3点を必ず守りましょう！      1. 調理の前後、トイレの後、食事の前などは、石けんを十分泡立てて流水で手をしっかりと洗う。</p>

	2. 食品の加熱調理は中心部まで十分に行う。(75℃、1分以上) 3. 調理後の食品はすみやかに食べる。
関連ホームページ	<a href="#">食中毒の防ぎ方</a>
資料提供ID	28981