

平成 29 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生
要旨	<p>○ 平成 29 年 3 月、都内の私立幼稚園において、ウェルシュ菌による集団食中毒が発生した。¹⁾</p> <p>【概要】</p> <p>(1) 症状 腹痛、下痢、おう吐等</p> <p>(2) 患者 ※3 月 17 日報道発表時点 76 名（園児、教職員）</p> <p>(3) 原因食品 カレーライス</p> <p>(4) 調査結果 カレーは、喫食前日に教職員と園児が調理し、当日は再加熱して米飯とともに提供されていた。</p> <p>○ 本件については、都の報道発表後、消費者に馴染のある二日目のカレーによる食中毒として、また一度加熱調理した食品による食中毒として、テレビ、新聞等のマスコミに多数取り上げられ、発信されている。^{2) 3)}</p> <p>【参考～加熱調理食品による食中毒事例～】</p> <p>○ 「あずきぱっとう」によるボツリヌス菌食中毒⁴⁾</p> <p>ア 発生年月 平成 24 年 3 月</p> <p>イ 症 状 眼瞼下垂、言語不明瞭、嚥下困難、呼吸困難等の麻痺</p> <p>ウ 調査結果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ あずきぱっとうは、あずき餡とうどんを混ぜ、真空包装し 1 時間煮沸して製造したもの。要冷蔵（5℃以下）の表示あり。 ・ 煮沸1時間の工程では芽胞菌を完全に死滅させることができず、残存したボツリヌス菌芽胞が発芽増殖し、生成された毒素により食中毒が発生したと推察された。
添付資料	<p>1) 食中毒の発生について～幼稚園で提供されたカレーライスによる食中毒～（平成 29 年 3 月 17 日報道発表資料）（福祉保健局）・・・・・・・・ 1</p> <p>2) 新聞記事（平成 29 年 4 月 11 日朝日新聞）※委員限り・・・・・・・・ 5</p> <p>3) 新聞記事（平成 29 年 5 月 9 日東京新聞）※委員限り・・・・・・・・ 7</p> <p>4) IASR「鳥取県で発生した国内 5 年ぶりとなる食餌性ボツリヌス症」（国立感染症研究所）・・・・・・・・ 9</p>