

調理実習中に発生した 食中毒事例について

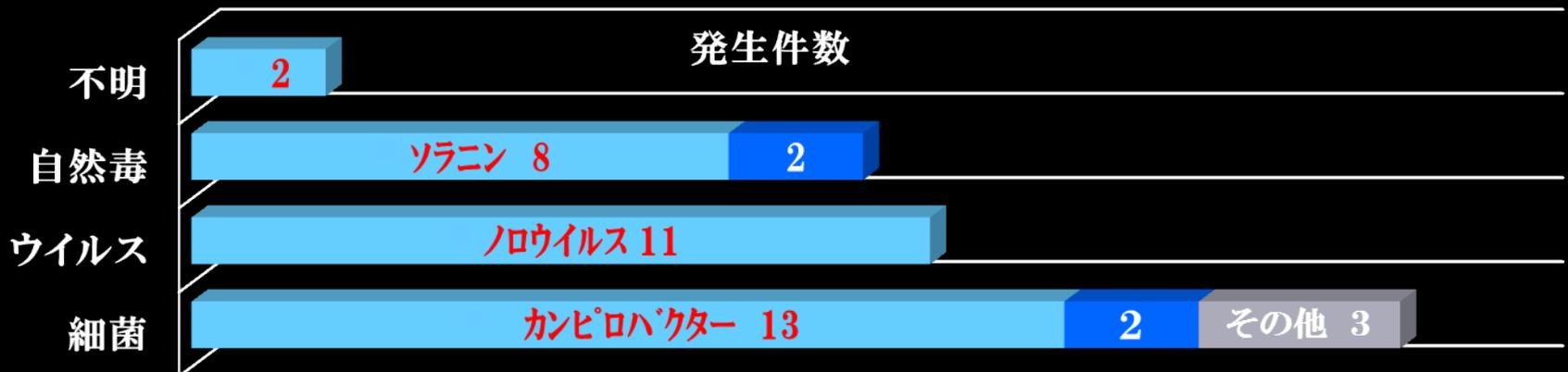
平成28年8月3日(水)

松山市保健所 生活衛生課

全国の学校で起こった食中毒事件2015年(学校給食を除く)

発生日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質
12月13日	神奈川県	332	85	0	不明	ノロウイルス
1月24日	長野県	31	17	0	1月22日夕食又は1月23日朝食(推定)	ノロウイルス
7月7日	静岡県	43	20	0	授業で調理した料理	ノロウイルス
1月22日	奈良県	51	31	0	粉ふきいも(ジャガイモ)	植物性自然毒
9月10日	岡山県	12	10	0	カレールウ(ジャガイモ)	植物性自然毒
3月27日	広島県	35	27	0	当該施設が提供した食事 (3月24日の夕食から3月26日の昼食)	ノロウイルス
2月26日	広島県	71	31	0	不明(園内調理した昼食)	ノロウイルス
9月25日	高知県	38	14	0	不明(調理実習の食事)	カンピロバクター

全国の学校で起こった食中毒事件数2011年~2015年(学校給食を除く)



調理実習でのジャガイモによる食中毒事件(松山市)

【概要】

発生年月日:平成23年2月8日

喫食者:〇〇小学校 2年生 47名

発症者:5名

植物性
自然毒

- 家庭菜園等で栽培された未成熟で小さいジャガイモは、全体にソラニン類が多く含まれていることもある
- 栽培する際には、ジャガイモが地面から外に出ないように、土寄せをし、収穫する際には、十分に熟して大きくなったジャガイモを収穫すること
- ジャガイモの芽や日光に当たって緑化した部分は、ソラニン類が多く含まれるため、これらの部分を取り除き、調理を行うこと
- ジャガイモは日光が当たる場所を避け、冷暗所に保管すること

調理実習のクリスマスケーキによる食中毒事件 (松山市事例)

【探知】

平成12年12月18日(月)〇〇小児科から嘔吐、下痢等の症状を呈している△△小学校の生徒数名を診察したと届出があった。

【発症状況】

○発症時間帯：平成12年12月16日22:30 ~ 18日12:30

○主症状：嘔吐、発熱、下痢

○発症者：1年生 151名中69名(男子:34名、女子:35名)

○クラス別発症状況：1組16名、2組22名、3組13名、4組18名

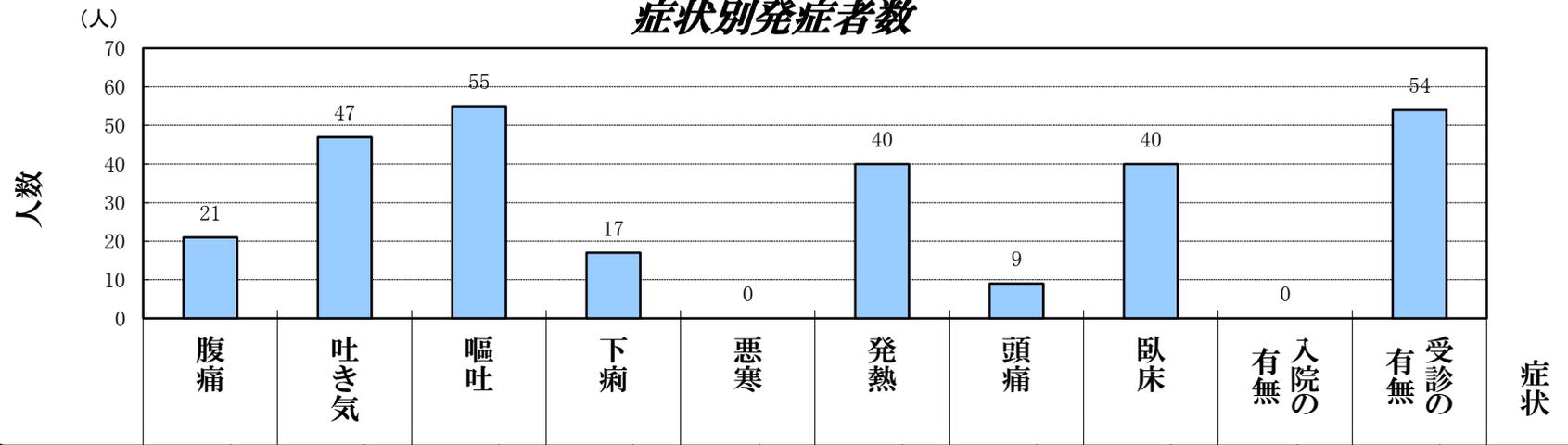
【発症状況特記事項】

○発症は1年生児童のみ⇒他の学年に発症者はいない

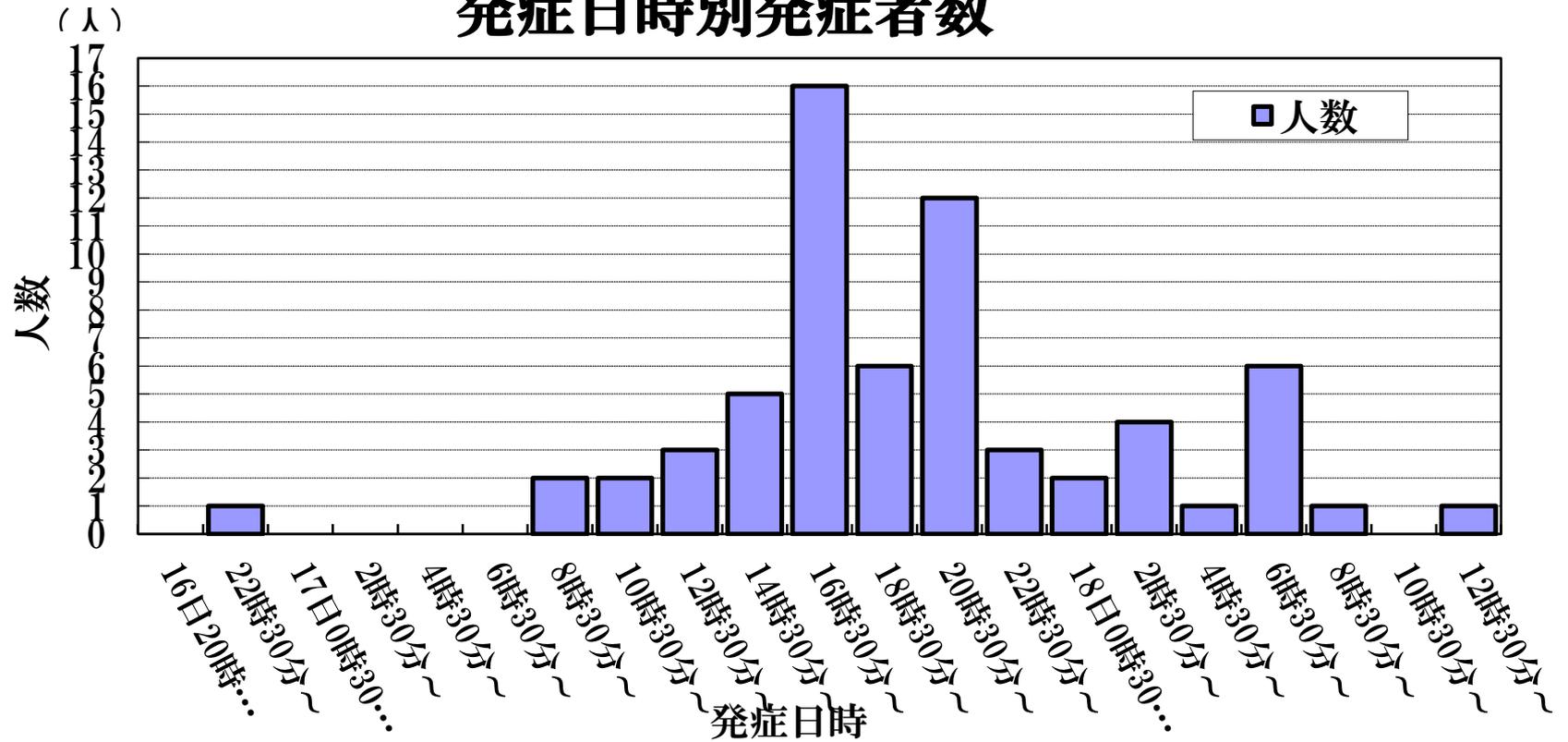
【共通喫食食品】

※1年生のみに共通している食品は給食と「クリスマスケーキ」

症状別発症者数



発症日時別発症者数



調査内容(調理関係)

【給食】

※同一給食：同校を含め全4校に提供⇒欠席状況に問題なし

【クリスマスケーキ】

＜喫食状況＞

- 時間：10:20～11:00 (クラス単位)
- 場所：1年各クラス(1クラスあたり2.5個)
- 状況：切り分けは教師が実施、切り分け後小皿に載せて喫食

＜調理状況＞

1. スポンジケーキ

- ①既製品：15日 市内量販店で4個購入⇒1995個製造、苦情無し
- ②作成品：15日 家庭科室で生徒と父兄が7個作製(10:30～12:00)
教室内ロッカー上でラップがけ状態で常温保管

【クリスマスケーキ】

2. ケーキデコレーション

- 原材料－14日までに生徒が持ち寄ったもの及び購入品
- 作成場所－1年3組教室(特別な清掃等無し)
- 作成時間－12/16 8:40～10:10
- 服装－生徒の持参したエプロンまたは上着(2名忘れる)、赤白帽(通常使用しているもの)、マスク無し
- 使用器具－生徒持参器具及び学校器具(ボール、泡だて器、スプーン、ヘラ、ナイフ、皿)を使用
 - ※手洗い終了後に同一場所で水洗い後使用
- 作成前状況－手洗いの徹底と健康観察
- 作成状況－5グループ(4クラス混成)で各1～2個、計10個作成、他1個は父兄が生徒の使用した原材料の残りで作成、総計11個
 - ※生徒は主にデコレーションを担当

調査内容(検査結果)

【検便】

※発症者便：16検体

※結果：

細菌検査(松山市保健所)－全て陰性

ウイルス検査(愛媛県衛生環境研究所)－9名 **SRSV** 検出

※ **SRSV (Small Round Structured Virus)**とは

○平成9年5月に食品衛生法関係法令において、食中毒病因物質に「**小型球形ウイルス(SRSV)**」が追加されました。

○平成15年8月の法改正にて、病因物質名が「**小型球形ウイルス**」から「**ノロウイルス**」に変更されました。