

食中毒の発生及び対応について

1 事件の概要

中野区内の小学校(届出給食)が提供した給食を昼に食べた109名が令和2年10月12日から22日にかけて、発熱、腹痛、下痢などの食中毒症状を呈した。

中野区保健所では、10月22日、中野区内の医師より通報を受け、下記小学校に対し施設調査及び患者検査を実施した結果、当該小学校が提供した給食が原因の食中毒と断定した。

原因食品は当該小学校が調理提供した食品で、原因物質は、カンピロバクターであった。区では、再発防止のため、10月29日から11月4日まで7日間の供給停止の不利益処分を行った。

2 原因施設

- (1) 所在地 東京都中野区弥生町
- (2) 名称 中野区立 中野第一小学校
- (3) 業種 集団給食(届出)

3 調査結果

患者数 児童105名、教職員2名、教育実習生1名、給食従事者1名 計109名

原因物質 カンピロバクター

原因メニュー 10月12日に調理した「おとうふミートローフ」(推定)

4 資料

別添 保健所の調査及び指導等について

別添
令和2年11月20日
2中健衛第1666号

教育委員会事務局次長 殿

保健所の調査及び指導等について

中野区保健所長

1 探知

10月22日（木）、中野区内の医師より保健所に、「中野区内の同じ小学校に通学する児童10名が食中毒症状を呈して受診した。患者の検便を実施したところ、4名からカンピロバクターを検出した。」旨、連絡が入った。

2 調査開始から給食の供給停止に至るまでの経過等

(1) 調査内容等

10月22日（木）探知後直ちに学校教育課と合同で学校へ立ち入り、調査を開始した。児童の欠席状況、欠席者の共通行動及び各教室の配置を確認した。給食については、調理工程（加熱処理状況等）・作業導線について工程表をもとに確認し、詳細な聞き取り調査を実施した。また、調理場の衛生管理状況を確認し、拭き取り検査と細菌検査用に検食の収去を行った。更に患者調査のため、食中毒調査票の全児童・教職員・調理従事者への配布を依頼した。

10月23日（金）学校へ立ち入り、詳細な食材の取り扱い方法、調理工程の聞き取り調査を行った。食中毒調査票が学校から全児童へ配布されたことを確認した。調査票回収後、有症の児童には学校から検便を依頼することとし、採便管を渡した。水道水由来の食中毒でないことを確認するため、校内各所の水道水の残留塩素濃度を測定し、基準値以上であることを確認した。

10月26日（月）に疫学的に学校が提供した給食を原因とする食中毒と推定し、給食供給の自粛を要請した。

10月29日（木）に命令書を交付し、同日から11月4日（水）まで7日間の給食供給停止処分を行った。（処分理由の詳細は「3 食中毒と断定した理由」を参照）また10月29日（木）から11月4日（水）まで給食施設の停止確認を行った。

なお10月26日（月）から11月13日（金）まで学校に立ち入り、調査票及び検便回収を継続した。

(2) 調査結果

- ・患者は同校の児童105名、教職員2名、教育実習生1名、給食調理従事者1名の計109名で、10月12日（月）から10月22日（木）にかけて、下痢、発熱等の症状を呈していた。（資料1）

- ・患者109名のうち36名の検便からカンピロバクターを検出した。(資料2)
- ・患者の共通食は同校が調理した給食のみであった。
- ・同校で10月13日(火)と10月14日(水)に提供された食品の検食(原材料の鶏肉)からカンピロバクターを検出した。(資料3)
- ・患者の多くは10月14日から10月17日の間に発症しており、10月15日に発症した者が最多であった。(発症日に10月15日をピークとした一峰性が見られた)(資料1)

3 食中毒と断定した理由

- ・患者の共通食は当該校の給食のみであった。
- ・同校の食品の検食(原材料の鶏肉)からカンピロバクターが検出された。(資料3)
- ・患者のふん便からカンピロバクターが検出され、患者の症状が同物質によるものと一致した。(資料2)
- ・患者の発症日に10月15日をピークとした一峰性が見られ、単一暴露が推測された。(単一暴露：感染の機会が1回であること)(資料1)
- ・患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

4 原因

患者にクラスによる偏りがある(資料2)ことから、クラス別に調理をした給食のメニューに、加熱工程で何らかの原因で加熱不足が発生した、と推定できる。患者の発症日がピークとなる10月15日(木)より前のメニューを確認したところ、10月12日(月)に鶏肉を使用し、かつジェットオーブンによりクラス別に加熱調理を行うメニュー(おとうふミートローフ)があった。発症までの潜伏期間と併せて考察しても、当該メニューの加熱不足が原因である蓋然性が高い。

一方で10月13日(火)と10月14日(水)で使用された原材料の鶏肉からカンピロバクターを検出したが、この鶏肉を使用したメニューの調理工程を確認すると、両日も大型の回転釜で加熱調理しており、クラス別に分けての調理はしていなかった。またカンピロバクターによる二次汚染が疑われる行為も確認できなかった。

以上のことから10月12日(月)の給食が原因食品として最も疑わしいと推察された。しかし当日の記録を確認すると、中心温度に問題は無かったため原因食品と断定するには至らなかった。なお、ほとんどの児童が給食を全て食べていたことから、喫食調査票から原因食品を推定することもできなかった。

5 再発防止に向けた指導

安全性を確保し学校給食が再開できるよう、業務停止期間中(10月29日～11月4日)に、学校へ以下の指導等を行った。

- ・調理従事者及び関係教職員への衛生教育(11月4日)
- ・清掃、消毒の実施を確認(11月2日)

- ・原因と推定されるメニューの調理工程の確認（11月2日）
- ・提供メニューの再点検、再考察
- ・加熱工程（加熱不足）の確認行為の徹底
- ・施設運用状況（中心温度計の校正状況、調理器具の管理等）の確認

6 今後の対応等

- ・学校・学校教育課・保健所等との連携のあり方について見直しを行い、連携・協力体制を強化し、迅速に対応できるしくみを再構築していく。
- ・具体的には学校等から保健所へ連絡相談を行う時には、具体性を持った相談を行うこと。また保健所も記録票をもとに聞き取りを行うなど、速やかな探知・関係者間の情報共有等を図ることで、早期対策及び拡大防止に努める。
- ・当該校に対し、今後一年の間に複数回の立ち入りを実施することで、再発防止の実効性を高める。
- ・学校教育課から一週間以内に改善報告書を徴収し、再発防止策の具体的内容について保健所と相互確認する。また他の区立小中学校についても、今後さらに取り組むべき食中毒予防策を確認し、保健所が監視指導する際の参考とする。

7 その他

今回の食中毒においては、記録上では手順を逸脱した行為は確認されなかったが、それでもこのような事態が発生したことは、職員間のコミュニケーション不足等なんらかのヒューマンエラーがあったか、厚みのある食品を限られた時間内に800食分焼き上げるメニュー自体に問題があり時間に余裕が無かったこと等が考えられる。今後は複雑なメニューを避け時間に余裕を持たせることや、調理機械の処理能力等を考慮し、メニューの見直しも検討されたい。

また、今回の食中毒調査の過程で、当該校の職員からの情報提供によって、昨年度も今回と同じメニューが提供された後、特定の学年に体調不良者が発生し、検便から食中毒菌が検出された事案があったとのことであった。この事案については保健所に情報提供がなく、保健所は把握することができなかった。

今後教育委員会として、発生要因等を昨年度の経過も併せて検証し、再発防止に努められたい。

8 添付書類

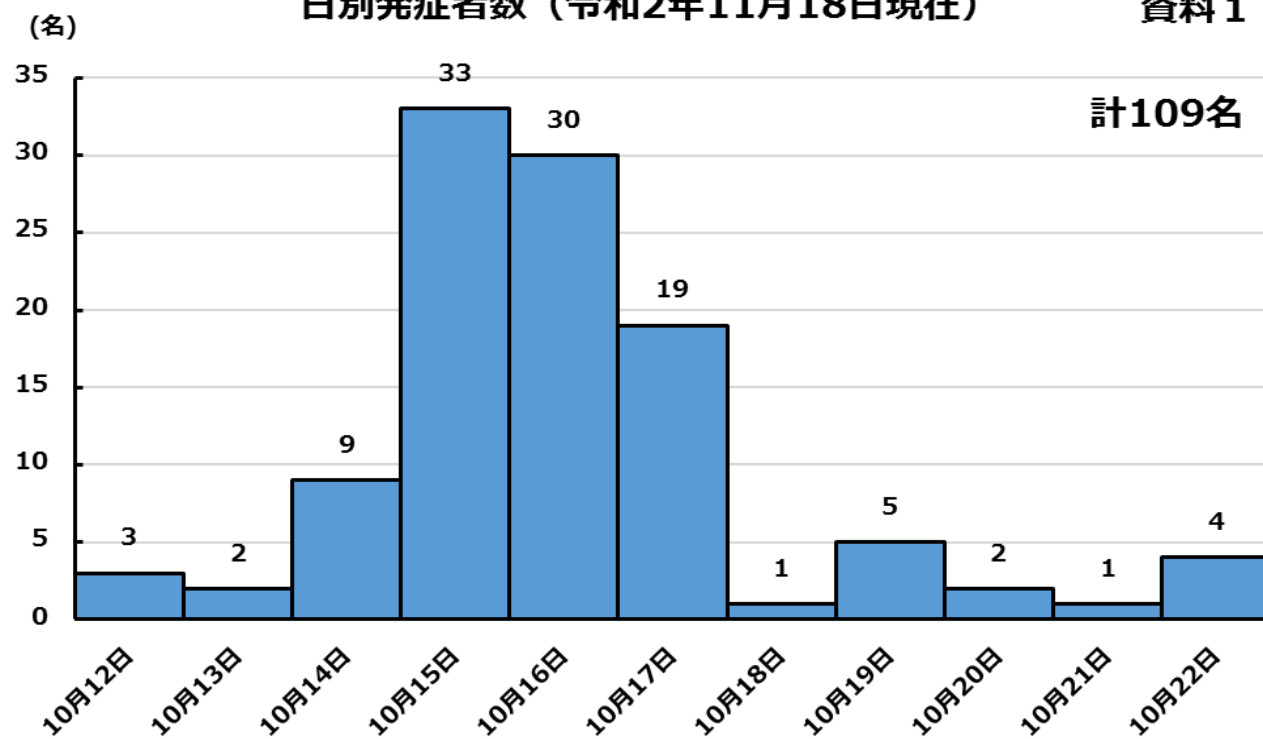
資料1：日別発症者数

資料2：クラス別発症者数

資料3：食品・拭き取り検査結果

日別発症者数（令和2年11月18日現在）

資料 1



発症者の定義：10月12日（月）から10月22日（木）にかけて、下痢、発熱等の食中毒症状を呈した者。

クラス別発症者数

(名)

資料 2

	非発症者	発症者	検便	陽性者
1 - 1	28	0	0	0
1 - 2	29	2	2	0
1 - 3	29	1	1	0
1 - 4	23	2	3	0
2 - 1	26	7	6	0
2 - 2	30	1	1	0
2 - 3	29	2	2	0
2 - 4	27	3	3	0
3 - 1	32	3	3	0
3 - 2	31	0	0	0
3 - 3	30	3	3	0
4 - 1	25	4	4	0
4 - 2	20	8	8	3
4 - 3	19	12	12	5
5 - 1	23	6	5	3
5 - 2	20	6	5	2
5 - 3	26	3	4	1
5 - 4	9	21	18	13
6 - 1	17	19	13	8
6 - 2	30	1	1	0
6 - 3	28	1	0	0
ひまわり学級	8	0	0	0
教師 (実習生含む)	59	3	3	0
従事者 (栄養士含む)	13	1	14	1
合計	611	109	111	36

陽性者：カンピロバクター検出者

検体種別	No.	検体名称	食中毒起因菌
検食	1	10月12日検食(ミルクパン)	陰性
検食	2	10月12日検食(おとうふミートローフ)	陰性
検食	3	10月12日検食(カレーソテー)	陰性
検食	4	10月12日検食(ポトフ)	陰性
検食	5	10月13日検食(にくわかめうどん)	陰性
検食	6	10月13日検食(だいずいりかきあげ)	陰性
検食	7	10月13日検食(みずなとツナのあえもの)	陰性
検食	8	10月13日検食(くだもの(なし))	陰性
検食	9	10月14日検食(とりごぼうピラフ)	陰性
検食	10	10月14日検食(パスタスープ)	陰性
検食	11	10月14日検食(オレンジゼリー)	陰性
検食	12	10月15日検食(チキンカレーライス)	陰性
検食	13	10月15日検食(カリカリあげサラダ)	陰性
検食	14	10月15日検食(くだもの(なし))	陰性
検食	15	10月12日原材料(とり肉)	サルモネラO4 Schwarzengrund
検食	16	10月13日原材料(とり肉)	カンピロバクター・ジェジュニ型別不能 カンピロバクター・コリ サルモネラO4 Schwarzengrund
検食	17	10月14日原材料(とり肉)	カンピロバクター・ジェジュニ型別不能 カンピロバクター・コリ サルモネラO4 Schwarzengrund
検食	18	10月15日原材料(とり肉)	サルモネラO4 Schwarzengrund サルモネラO7 Infantis
拭き取り	1	殺菌庫取手	陰性
拭き取り	2	野菜用まな板	陰性
拭き取り	3	果物用まな板	陰性
拭き取り	4	加熱済食品用まな板	陰性
拭き取り	5	3槽シンク第2槽	陰性
拭き取り	6	盛り付け作業台	陰性
拭き取り	7	ボール置き場(下処理室前)	陰性
拭き取り	8	加熱前野菜用ザル	陰性
拭き取り	9	3槽シンク第2槽蛇口取手	陰性
拭き取り	10	グリル前作業台(ミートローフ用)	陰性
拭き取り	11	下処理台(肉・魚用)	黄色ブドウ球菌
拭き取り	12	肉用冷蔵庫取手	陰性
拭き取り	13	肉用冷蔵庫内部	陰性
拭き取り	14	肉魚用バット	陰性
拭き取り	15	従事者用トイレ便器	陰性
拭き取り	16	下処理室前床	陰性
検食	19	押し豆腐	陰性
検食	20	油揚げ:10/13	黄色ブドウ球菌
検食	21	油揚げ:10/15	陰性
参考食品	1	押し豆腐	陰性