

生食監発1223第1号
平成28年12月23日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について

クマ等の野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の管理がなされていないため、野生鳥獣肉の提供に際しては、平成26年11月14日付け食安発1114第1号「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について」等により、従来から十分な加熱を行う等関係事業者及び消費者への指導をお願いしているところです。

今般、別添のとおり、茨城県内の飲食店において、加熱不十分な「熊肉のロースト」を喫食したことによる旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生したことから、改めて下記について、関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行うとともに、必要に応じ、農林部局等関係部局とも連携し、関係事業者への監視指導を行うようお願いします。

記

- 1 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。
- 2 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること。

資料提供

平成28年12月23日(金) 12時40分
照会先：保健福祉部生活衛生課食の安全対策室
担当者：室長補佐 仁藤 健二
連絡先：029-301-3424 (内線) 3421, 3424

食中毒発生概況について

- | | | |
|----|----------|---|
| 1 | 探知 | 平成28年12月17日(土)午後5時20分頃、つくば市内の医療機関からつくば保健所に「旋毛虫症を疑う患者を診察した。当該患者を含む5名が水戸市内の飲食店で熊肉等を喫食し、5名とも発症しているようだ。」との通報があった。 |
| 2 | 事件の概況 | 施設を管轄する水戸保健所の調査によると、11月24日(木)から12月8日(木)の間に水戸市内の飲食店において「熊肉のロースト」を喫食した利用客及び営業者27名のうち、15名が喫食後5日～20日で発疹、発熱、倦怠感等の症状を呈し、全員が医療機関を受診していることが判明した。
調査の結果、熊肉から旋毛虫の虫体が確認されたこと、患者の共通食が当該施設に限られていること、患者の症状が共通しており、旋毛虫症によるものと一致していること等から、水戸保健所は本日、当該施設が提供した熊肉を原因とする食中毒と断定した。
患者のうち1名が入院したが、現在は退院している。
なお、当該熊肉は北海道で捕獲されたものを常連客が当該施設に持ち込んだものであり、市場への流通はしていない。 |
| 3 | 原因施設 | 屋号：ピゴリ
営業者：笹山 大輔
所在地：水戸市南町3-4-70
業種：飲食店営業 |
| 4 | 原因となった食事 | 11月24日(木)から12月8日(木)の間に提供された熊肉 |
| 5 | 病因物質 | 旋毛虫(トリヒナ) |
| 6 | 発生日時 | 平成28年12月5日(月) 正午頃(初発) |
| 7 | 摂食者数 | 27名(男性14名：20代～50代、女性13名：20代～50代) |
| 8 | 患者数 | 15名(男性11名：20代～50代、女性4名：20代～30代) |
| 9 | 主症状 | 発疹、発熱、倦怠感 等 |
| 10 | 検査状況 | 食 材： 1検体(冷凍保管されていた調理前の熊肉)
血 清： 9検体(患者血清)
検査機関： 国立感染症研究所
岐阜大学
結 果： 熊肉から旋毛虫の虫体が検出された。
また、患者の血清2検体から旋毛虫に対する抗体が検出された。 |
| 11 | その他 | 行政処分(水戸保健所)
営業種別：飲食店営業
営業禁止(食品衛生法第55条)：平成28年12月23日(金)から
※平成28年12月18日(日)から自主休業 |

旋毛虫（トリヒナ：Trichinella spp.）

特 徴：豚や馬などの家畜や多くの野生動物に寄生する寄生虫
旋毛虫の幼虫が寄生する動物の肉を生又は加熱不十分な状態で摂取した場合に感染する。

※ただし、日本では、通常流通している食肉（豚肉・牛肉等）の旋毛虫汚染事例の報告はない。

潜伏期間：18～43日（青森県での集団発生例の場合）

主な症状：旋毛虫症の症状は多様であるが、虫体の発育に関連して3段階に分かれる。

（1）感染後1～2週 腹痛，下痢，発熱，好酸球増加 など

（2）感染後2～6週 眼瞼浮腫，筋肉痛，発熱 など

（3）感染後6週 顕著な眼瞼浮腫 重症例は全身浮腫，貧血，心不全 など

原因食品：野生動物や家畜の肉（日本での感染事例は熊肉が原因）

予防方法：食肉（野生鳥獣肉を含む）を喫食する際は、中心部まで十分に加熱する。
冷凍処理では死滅しない場合があるため注意が必要。

【国内の旋毛虫による食中毒発生状況】

発生年	場所	患者数（摂食者数）	原因食品
昭和49年	青森県	15名（20名）	ツキノワグマの刺身
昭和54年	北海道	12名（94名）	エゾヒグマの冷凍肉の刺身
昭和56年	三重県	172名（413名）	ツキノワグマの冷凍肉の刺身

県民の皆様へ

野生鳥獣肉は様々な病原体を保有しています。食べる時は、中心部までしっかり加熱しましょう！！

◆野生鳥獣肉を原因とする主な食中毒◆

【E型肝炎】

原因食品：シカ，イノシシなどの肉

潜伏期間：6週間程度

症 状：黄疸，発熱，嘔吐，全身倦怠感など
劇症肝炎を発症すると死に至る場合も

予 防：十分な加熱

【腸管出血性大腸菌】

原 因：シカなどの肉

潜伏期間：2～7日程度

症 状：発熱，激しい腹痛，水様性の下痢，血便など
子供やお年寄りには特に注意

予 防：十分な加熱

食品等営業者の皆様へ

野生鳥獣肉を提供・販売する場合は、以下のことを守りましょう

- 食品衛生法に基づく食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れる
- 十分に加熱し、生食用としての提供・販売は絶対にしない
- 野生鳥獣肉を販売する場合は、鳥獣肉の種類や加熱用である旨を明示する
- 野生鳥獣肉の処理に使用する器具などは、洗浄・消毒を徹底する

食中毒予防の三原則は、

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

- 食品に食中毒菌を付けない — 清潔
 - ・調理前には手を良く洗いましょう
 - ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう
- 食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速
 - ・生鮮食品は10℃以下で保存しましょう
 - ・調理したものは速やかに食べましょう
 - ・長時間の室温放置は避け、速やかに冷却しましょう
- 食中毒菌をやっつける — 殺菌
 - ・中心部まで十分に加熱しましょう

厚生労働省 HP（野生鳥獣に関するページ）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>

食中毒に関する情報は・・・

「いばらき食の安全情報 Web Site」に掲載しております。

<http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/index.cgi>