

社会福祉施設における 食中毒事故発生防止の徹底について

平成8年7月25日

厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長、厚生省社会・援護局施設人材課長
厚生省老人保健福祉局老人福祉計画課長、厚生省児童家庭局企画課長

標記について、病原性大腸菌0 - 157による食中毒事故が全国的に続発している事態を踏まえ、既に別添のとおり、各都道府県・指定都市・中核市民生主管部（局）長あて通知により指導を行っているところでありますが、各位におかれましても社会福祉施設等における食中毒事故の発生防止について、万全の措置を講ずるようお願いします。

別添1「社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について」

平成8年6月18日社援施第97号（社会・援護局施設人材課長、老人保健福祉局老人福祉計画課長、児童家庭局企画課長連名通知）

別添2「社会福祉施設における保存食の保存期間について」平成8年7月18日社援施第115号（大臣官房障害保健福祉部企画課長、社会

・援護局施設人材課長、老人保健福祉局老人福祉計画課長、児童家庭局企画課長連名通知）

別添3「社会福祉施設における飲用井戸及び受水槽の衛生確保について」

平成8年7月19日社援施第116号（大臣官房障害保健福祉部企画課長、社会・援護局施設人材課長、老人保健福祉局老人福祉計画課長、児童家庭局企画課長連名通知）

別添4「社会福祉施設における保存食の保存期間等について」平成8年7月25日社援施第117号（大臣官房障害保健福祉部企画課長、社会・援護局施設人材課長、老人保健福祉局老人福祉計画課長、児童家庭局企画課長連名通知）

（別添1）

社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について

社会福祉施設の運営指導については、平素から御尽力いただいているところであるが、全国における本年の食中毒の発生状況を見ると、現時点で病原性大腸菌0 - 157による食中毒での死者2名及びサルモネラ菌による食中毒での死者2名と合計4名の死者を数えるなど例年になく細菌性食中毒による死者数が多くなっている状況にある。

また、例年の傾向からみると、これから夏期に向けて食中毒による事故が増加することが予想される。

については、現在、当省生活衛生局より食中毒の発生防止に関して別添のとおりのお知らせを出し指導徹底

を図っているところであるが、貴職におかれても別添の通知を了知の上、管下の社会福祉施設に対して周知徹底させると共に、衛生部局と十分な連携を図り、食中毒の事故防止等に万全を期されたい。

なお、主な留意点は下記のとおりである。

記

1 食中毒事故の発生防止について

(1) 調理及び盛りつけ時の衛生には特に注意すること。

新鮮な食品の入手、適温保管をはじめ、特に調理、盛りつけ時の衛生（なま物はなるべく避

け、加熱を十分行う、盛りつけは手で行わない等)には十分留意すること。

また、調理後はなるべく速やかに喫食させるようにし、やむを得ない場合は冷蔵保存等に努めること。

なお、食器具等の十分な洗浄消毒、衛生的保管にも十分注意すること。

(2) 原料食品の購入に当たっては、品質、鮮度、汚染状態等に留意する等検収を確実に実施し、事故発生の防止に努めること。

(3) 調理従事者及び入所者等の健康管理・衛生管理に努めること。

調理に従事する者及び入所者等の日常からの健康管理に努め、特に調理、喫食前の手洗いの励行に努めること。

2 食中毒事故が発生した場合の事後対策について

別添1

食中毒事故発生防止の徹底について

食中毒事故の発生防止については、平素から御尽力をいただいているところであるが、本年の食中毒の発生状況を見ると、既にサルモネラ菌を病因物質とする食中毒事故において死者2名、また本年5月28日には岡山県において発生した病原性大腸菌O157を病因物質とする食中毒事故において死者2名が発生し、現時点で計4名の死者を数えているところであり、例年になく細菌性食中毒による死者数が多い。また、例年の傾向からみると、これから夏期に向けて食中毒による事故が増加することが予想される。

については、食品関係営業施設等の監視指導を徹底し、食中毒事故発生の防止に万全を期するようお願いする。

(参考資料 1)

病原性大腸菌による下痢症

1 発生状況

一般に、乳幼児及び小児が罹患しやすい。

2 分類及び症状

病原大腸菌の性質によって次の4者に区別できる。

万一、食中毒事故が発生した場合、あるいはその疑いが生じた場合には医師の診察を受けるとともに、速やかに最寄りの保健所に連絡を取り指示を仰ぐなどの措置を取り、事故の拡大を最小限にとどめるように徹底すること。

(別添)

1. 「食中毒事故発生防止の徹底について」平成8年6月6日衛食第146号(生活衛生局食品保健課長通知)

2. 「病原性大腸菌O-157による食中毒防止の徹底について」平成8年6月12日衛食第151号(生活衛生局食品保健課長通知)

3. 「病原性大腸菌O-157による食中毒に対する今後の対応について」平成8年6月17日衛食第155号(生活衛生局長通知)

(1) 侵襲型(赤痢型)

腹痛、発熱、血便等の赤痢症状を呈する。

(2) 非侵襲型(サルモネラ型)

多くの病原大腸菌はこの型に属している。(O18、O126等)

サルモネラに似た急性胃腸炎の形で発病する。

(3) 毒素原性大腸菌

易熱性の毒素(LT)、耐熱性の毒素(ST)によって下痢をひきおこす。水や食物による集団発生のあることが認められている。

(4) 出血性大腸菌(O157等)

1982年に初めて報告された。Verocytotoxinを産生し出血をおこす。

3 予防対策

病原性大腸菌の感染源は、患者の糞便及びそれに汚染された食品、水、器物、手指である。したがって、予防対策としては以下の3点に注意する必要がある。

(1) 食品の衛生的な取扱い(保存、運搬、調理)をして汚染を防ぐとともに、低温に温度管理し菌の増殖を抑えること。

(2) 飲料水について定期的に水質検査を行い、衛生

管理に努めること。

(3) 手指をよく洗い、器物も十分洗浄して用いること。

4 潜伏期

一般に12~72時間、O157は4~9日(平均5.7日)

5 予後

乳児を侵したある劇的な流行では30~50%の死亡率が報告されているが、通常死亡率は5%以下である。

6 治療

いずれの型にも症状出現後早めに抗生物質を投与し、菌の増殖を抑えるべきである。抗生物質の選択は、感受性検査を行い決定するが、通常TCやニューキノロン系が使用される。

赤痢型、サルモネラ型大腸菌では、抗生物質により治療を継続するが、毒素原性大腸菌では下痢による脱水症状をおこしやすいので輸液が必要となる(対症療法)。出血性大腸菌による症状には、輸血等の対症療法が必要である。

(参考資料 2)

病原大腸菌(O 157)による食中毒等発生事例

No	発生日	発生場所	摂食者	患者	死者	原因食品	原因物質	血清型等	原因施設	摂食場所	発生要因
1	2.9.7	埼玉県浦和市	不明	268	2	井戸水	病原大腸菌(患者便、井戸水より)	O 157:H7	幼稚園	幼稚園	給排水施設の管理不備
2	4.4.22	佐賀県唐津市	不明	12	0	不明	病原大腸菌(患者便より)	O 157:H7 Vero毒素産生	保育園	不明	不明
3	4.12.31	北海道熊石町	不明	2	0	不明	病原大腸菌(患者便より)	O 157:H7	不明	不明	不明
4	5.6.22	東京都世田谷区	755	142	0	学校給食(メニュー不明)	病原大腸菌(患者便より)	O 157:H7	学校給食施設	学校	不明
5	5.8.28	東京都杉並区	68	30	0	保育園給食(メニュー不明)	病原大腸菌(患者便より)	O 157:H7	集団給食施設(事務所)	保育園	不明
6	5.10.26	東京都患者自宅	不明	1	0	不明	病原大腸菌(患者便より)	O 157:H7	不明	不明	不明
7	5.11.9	東京都患者自宅	不明	1	0	不明	病原大腸菌(患者便より)	O 157:H7	不明	不明	不明
8	6.6.22	東京都江戸川区	不明	3	0	不明	病原大腸菌(患者便より)	O 157:H7 VT1, VT2産生	不明	不明	
9	6.7.6	広島県久井町	不明	3	1	不明	病原大腸菌(患者便より)	O 157	不明	保育園	不明
10	6.9.30	奈良県三宅町	580	245	0	学校給食(メニュー不明)	病原大腸菌(患者便より)	O 157:H7	学校給食施設	学校	二次汚染
11	8.5.28	岡山県邑久町	不明	382	2	学校給食(メニュー不明)	病原大腸菌(患者便より)	O 157	学校給食施設	学校	不明

注1) No.9については食中毒として取り扱われていない。

注2) No.11については平成8年6月5日現在

別添2

病原性大腸菌0157による食中毒防止の徹底について

食中毒事故発生防止については、平成8年6月6日付け当職通知(衛食第146号)「食中毒発生防止の徹底について」において対策に万全を期するようお願いしたところであるが、その後、岡山県に引き続き、広島県においても病原性大腸菌0157による食中毒事故が発生する事態となったところである。

当該事故については、現在、二次感染の防止及び発生事故の原因究明等が行われているところであるが、貴職におかれても、事態の重要性にかんがみ、下記の事項に留意の上、病原性大腸菌0157による食中毒防止の徹底につき万全を期するようよろしく願います。

記

- 1 病原性大腸菌0157の症状、感染防止策、治療法は別添のとおりであること。
- 2 病原性大腸菌0157による食中毒事故については、過去においては、学校給食等集団給食施設が関係する例が見られることから、貴管下関係施設における衛生管理についての監視指導に努められたいこと。
- 3 病原性大腸菌0157による食中毒患者については、死亡事例が見られることより、万一病原性大腸菌0157による食中毒事故が発生した場合には、患者への対応について万全を期するとともに、十分な二次感染防止策を講じられたいこと。
- 4 食中毒事故の発生の報告、連絡は、昭和39年7月13日付け環境衛生局長通知(環発第214号)にもとづき行われているところであるが、万一、病原性大腸菌0157が疑われる食中毒事故が発生した場合には、当職あて電話等により連絡するとともに、貴管下関係部局等との連絡についても十分にされたいこと。

病原性大腸菌0157について

本菌によって起こる典型的な症状が出血性大腸炎であることから、一般に腸管出血性大腸菌(EHEC)と呼ばれている。しかし、本菌によって起こる症状は大腸炎に限らず、溶血性尿毒症症候群においては

様々である。

1982年アメリカにおいてハンバーガーを原因とする集団下痢症で、初めて患者ふん便から分離された。

日本では、1990年埼玉県浦和市の幼稚園で死者2名を含む268名に及ぶ集団発生以降、注意を要する食中毒菌として注目されている。

潜伏期は4~8日と、他の食中毒菌と比べて長いため、原因究明に苦慮することが多い。

[症状]

出血性大腸炎

初発症状の多くは、腹痛を伴う粘液成分の少ない水溶性の下痢である。その後の下痢の回数は次第に増加し、1~2病日で鮮血の混入を認め、典型例では、便成分をほとんど認めない血性下痢となる。

本菌による症状は、発症後4~8日で自然に治癒するが、5歳以下の乳幼児や基礎疾患を有する老人では、本菌に対する感受性が高く、重症に至る例もある。このような患者では、溶血性尿毒症症候群となるケースがあり、死に至ることもある。

溶血性尿毒症症候群(HUS)

赤血球が破壊されることによる溶血性貧血、腎機能低下による尿毒症症状、血小板破壊による出血が主徴である。しばしば中枢神経症状(けいれん)を伴い、死に至ることもある。

[感染防止策]

- ・汚染された食肉から他の食品への二次汚染、並びに人から人への経口二次汚染防止
- ・食品の十分な加熱
- ・飲料水の衛生管理(井戸水、受水槽)
- ・手指の洗浄、消毒
- ・患者ふん便の衛生的な処理

[治療法]

症状発現後、早めに抗生物質を投与し、菌の増殖を抑えるべきである。抗生物質の選択は、感受性検査を行い決定するが、通常テトラサイクリン系抗生物質やニューキノロン系抗菌剤が使用される。

病原性大腸菌では、下痢による脱水症状を改善するために輸液等の対症療法が行われるが、腸管出血

性大腸菌の場合は、透析及び輸血等の対症療法が必要である。

別添3

病原性大腸菌0 - 157による食中毒に対する今後の対応について

病原性大腸菌0 - 157による食中毒事故については、平成8年5月下旬よりこれまで計4件が続発し、死者及び入院中の重症者がみられるほか、2次感染のおそれがある状況にかんがみ、平成8年6月14日、食品衛生調査会食中毒部会大規模食中毒等対策に関する分科会を開催し、検討した結果、別添のとおり意見がとりまとめられたので通知する。

貴職におかれては、別添の意見を踏まえ、特に、乳幼児、小児及び高齢者に食事を提供する施設に対して、衛生管理の監視指導を行い、病原性大腸菌0 - 157による食中毒に対する対応に万全を期するようよろしく願います。また、別添の意見の別紙「病原性大腸菌の予防対策等について」の内容については、パンフレット等を作成して管下に周知することにより正しい知識の普及に努めるようお願いする。

なお、別添の意見については、文部省体育局長及び社団法人日本医師会会長あて別途通知し、協力方を請していることを念のため申し添える。

(別添)

食品衛生調査会食中毒部会大規模食中毒等に関する分科会における病原性大腸菌0 - 157による食中毒に関する緊急検討結果について

本日、標記分科会において病原性大腸菌0 - 157による食中毒について検討され、下記のとおり意見がとりまとめられた。

記

1. 本年に入り5月下旬より続発している病原性大腸菌0 - 157による食中毒の発生防止策としては、既に厚生省が6月6日及び6月12日に通知した内容を遵守させることが妥当であること。したがって、各自治体に本通知の徹底を図るよう周知することが肝要であること。
2. また、国民に対して病原性大腸菌0 - 157についての正しい知識の普及を行うことが、本菌によ

る食中毒の未然防止や被害拡大の防止、更には不安の解消に必要であることから、本菌の特徴や予防策等についてわかりやすく解説することが肝要であること。(別紙参照)

3. 本菌による食中毒が発生した場合、2次感染等の被害拡大の防止を図る意味からも、特に血便を伴う下痢症を診察した場合には、病原性大腸菌0 - 157による可能性を疑い、その検査を行うことが肝要であること。
 4. 今回の一連の本菌による食中毒事件については、関係自治体において調査が進行中であり、現在までに原因食品は特定されていないが、喫食されたもののうち、一連の事件間で同一のものは認められないこと。
 5. 過去に発生した10例の病原性大腸菌0 - 157による食中毒等の事故の原因は一例を除いて不明であるので、原因の究明に必要な方法等について、今後、食品衛生調査会で検討を行うこと。
 6. 厚生省は関係省庁と連携を密にし、さらなる情報収集に努め、大規模食中毒の防止対策等について、引き続き食品衛生調査会において検討を行うこと。
- (別紙)

病原性大腸菌の予防対策等について

1 病原性大腸菌とは

大腸菌は、正常な人の腸にも存在する細菌ですが、最近、数県において発生し、死亡者まで出している大腸菌は、病原性大腸菌0 - 157と分類されています(正確には、死亡者を出すような毒性の強い菌は「大腸菌0 - 157 : H7」と細かく分類されています。)。この菌による下痢は、はじめは水様性ですが、後には、出血性となることがあることから、腸管出血性大腸菌とも呼ばれています。

この菌は、ベロ毒素と言われる毒素を産生するこ

とが特徴で、これにより腎臓や脳に重篤な障害をきたすことがあり、菌の感染力や毒力は、赤痢菌なみとされています。

これまで我が国で報告されている死者は、全て乳幼児及び小児ですので、乳幼児、小児や基礎疾患を有する高齢者の方（以下「乳幼児等」と略します。）では、重症に至る場合もあるので、特に注意を要します。なお、本菌は家畜等の糞便中に見つかることがあります。

2 我が国での発生状況等について

この菌は、アメリカで1982年ハンバーガーを原因とする集団下痢症が起こったときに、はじめて患者の糞便から見つかりました。

日本においては、1990年に埼玉県浦和市の幼稚園で汚染された井戸水により死者2名を含む268名に及び集団発生が報告された以降、注意を要する食中毒の原因菌として知られています。

平成7年度までに、我が国でもこの菌により10件の集団食中毒等の事例が報告されて、合計3名の死者が出ています。

3 予防対策は

本菌を含む家畜あるいは感染者の糞便等により汚染された食品や水（井戸水等）の飲食による経口感染がほとんどですが、この菌は、他の食中毒菌と同様熱に弱く、加熱により死滅します。また、どの消

毒剤でも容易に死滅します。なお、以下のことを行えば、感染を最小限に食い止められますので、心配はいりません。

(1) 感染予防には、以下のことが有効です。

食品の保存、運搬、調理に当っては、衛生的に取り扱い、かつ、本菌による汚染が心配されるものについては、十分な加熱を行ってください。食品を扱う場合には、手や調理器具を流水で十分に洗ってください。

飲料水の衛生管理に気を付けてください。特に、井戸水や受水槽の取り扱いに当っては、注意してください。

(2) なお、万一、出血を伴う下痢を生じた場合には、以下の事項に気を付けてください。

ただちにかかりつけの医師の診察を受け、その指示に従ってください。乳幼児等は特に注意してください。

患者の糞便を処理する時には、ゴム手袋を使用する等衛生的に処理してください。また、患者の糞便に触れた時には、触れた部分を逆性石鹼や70%アルコールで消毒した後、流水で十分洗い流してください。

患者の糞便に汚染された衣服等は、煮沸や薬剤で消毒したうえで、家族のものとは別に洗濯し、天日で十分乾かしてください。

(3) 患者がお風呂を使用する場合には乳幼児等との混浴を控えてください。

(別添2)

社会福祉施設における保存食の保存期間について

社会福祉施設の運営指導については、平素から御尽力いただいているところであるが、大量調理施設における検食の保存期間について当省生活衛生局長より別添のとおり通知されたところである。

については、貴職におかれても別添の通知を了知の上、衛生部局と十分な連携を図り、下記の事項について管下の社会福祉施設に対して周知徹底されたい。

記

社会福祉施設にあつては、暫定的に保存食を1週間以上冷蔵保存することとし、可能であれば原材料についても1週間以上冷蔵保存すること。

(別添)

・「大量調理施設における検食の保存期間について」平成8年7月17日衛食第192号（生活衛生局長通知）

(別添)

大量調理施設における検食の保存期間について

食中毒の予防対策については、日頃より格別のご尽力を煩わしているところであるが、本年5月下旬より病原性大腸菌0-157による食中毒事件が連続発生し、その原因食品の究明が進められているものの、未だ原因食品が特定されていない場合がほとんどである。この要因の一つとして、0-157による食中毒は潜伏期間が4日から8日と長く、現在の保存期間では検査の実施の際に原因であることが疑われる食品が保存されていないことがあげられる。

以上の点を踏まえ、7月16日に開催された「第1回病原性大腸菌0-157対策本部会議」において検討した結果、学校給食、弁当屋、仕出し屋等の大量調

理施設にあつては、汚染源の確定をより容易にするため、暫定的に検食を1週間以上冷蔵保存することとし、可能であれば原材料についても1週間以上冷蔵保存することとしたので、当該施設を指導されたい。

なお、現在「腸管出血性大腸菌に関する研究班」において、科学的観点から、検食の保存期間、保存方法等について調査研究を行っているところであり、成果がまとまり次第、食品衛生調査会に報告、審議の上、検食のあり方について別途通知することとしているので念のため申し添える。

(別添3)

社会福祉施設における飲用井戸及び受水槽の衛生確保について

社会福祉施設の運営指導については、平素から御尽力いただいているところであるが、飲用井戸及び受水槽の衛生確保について当省生活衛生局より各都道府県・政令市・特別区衛生行政主管部(局)長あて別添のとおり通知されたところである。

については、貴職におかれても別添の通知を了知の上、衛生部局と連絡・連携を密にして、下記の事項について、必要に応じて管下の社会福祉施設に対し周知徹底されたい。

記

1 飲用井戸を設置している社会福祉施設の施設長

に対し、井戸水中の大腸菌群を検査するよう周知すること。

2 受水槽を設置している社会福祉施設の施設長に対し、受水槽の水の残留塩素の有無について検査するよう周知すること。

(別添)

・「飲用井戸及び受水槽の衛生確保について(通知)」平成8年7月18日衛企第81号、衛水第229号(生活衛生局企画課長及び生活衛生局水道環境部水道整備課長連名通知)

(別添)

飲用井戸及び受水槽の衛生確保について(通知)

飲用井戸及び受水槽の衛生確保については、平素より種々ご尽力賜り厚くお礼申し上げます。

さて、最近、病原性大腸菌等による感染症が多発しておりますが、飲用井戸及び受水槽により供給される飲用水についても、それらの感染症の原因となる微生物の感染媒体となるおそれがあることから、

管理の徹底を図ることが必要であります。

つきましては、「飲用井戸等衛生対策要領の実施について」(昭和62年1月29日衛水第12号厚生省生活衛生局長通知)によるほか、下記により飲用井戸及び受水槽の衛生確保に万全を期されるようお願いいたします。

なお、水道事業者における対策等については、別添1により水道行政主管部（局）長あて通知していることを申し添えます。

記

1 飲用井戸対策

- 1 飲用井戸の設置者又は管理者に対し、井戸水中の大腸菌群を検査するよう周知すること。その際、検査が可能な保健所、衛生研究所、水道法第20条に規定する厚生大臣の指定検査機関その他の検査実施機関の連絡先及び検査料金を情報として提供すること。特に、病院、学校、飲食店等多数の者が利用する飲用井戸については、関係部局と連絡・連携を密にして、大腸菌群の検査が確実に実施されるよう措置すること。なお、検査の実施については、別添2により全国給水衛生検査協会あて周知方依頼していること。
- 2 検査実施機関に対し、水質検査を行った場合にはその依頼者に結果を連絡するとともに、貴職あて結果を報告するよう指示又は依頼すること。
- 3 大腸菌群が検出された飲用井戸の利用者に対しては、その事実を周知するとともに、次の措置を講じられたいこと。
 - (1) 当該井戸の利用者が水道の給水区域内に居住している場合には、水道に接続するよう指導を徹底すること。また、接続されるまでの間は、煮沸してから飲用その他の経口で摂取する用途に使用するよう飲用指導を徹底すること。
 - (2) 当該井戸の利用者が水道の給水区域外に居住している場合には、煮沸してから飲用その他の経口で摂取する用途に使用するよう飲用指導を徹底すること。
- 4 貴職におかれては、当分の間、飲用井戸のリストを作成し、水質検査の実施状況、検査の結果、講じられた措置の内容をとりまとめておくとともに、別紙の集計表を月ごとに作成し、当職あて報告願いたいこと。

受水槽対策

- 1 受水槽（建築物における衛生的環境の確保に関

する法律に基づく特定建築物に設置されている貯水槽のうち簡易専用水道に該当しないものを除く。以下同じ。）の設置者又は管理者に対し、受水槽の水の残留塩素の有無について検査するよう周知すること。その際、検査が可能な保健所、衛生研究所、水道法第34条の2に規定する厚生大臣の指定検査機関その他の検査実施機関の連絡先及び料金を情報として提供すること。なお、検査の実施について、別添2により全国給水衛生検査協会へ周知方依頼していること。

- 2 検査実施機関に対し、検査を行った場合にはその依頼者に結果を連絡するとともに、貴職あて結果を報告するよう指示又は依頼すること。
- 3 残留塩素が検出されない場合には、当該受水槽の設置者又は管理者に対し、以下の措置を早急に講ずるよう指導すること。
 - (1) 当該受水槽の清掃を行う。
 - (2) 受水槽に亀裂等がある場合には、直ちにその補修等を行い、補修等が不可能な場合又は亀裂等が大きな場合には、受水槽の改造、建て替え等を行う。
- 4 貴職におかれては、当分の間、受水槽のリストを作成し、残留塩素に係る検査の実施状況、検査結果、講じられた措置の内容をとりまとめておくとともに、別紙の集計表を月ごとに作成し、当職あて報告願いたいこと。

建築物における衛生的環境の確保に関する法律に規定する特定建築物における給水の管理

- 1 建築物における衛生的環境の確保に関する法律に規定する特定建築物における給水の管理については、同法施行規則第4条各号に掲げる給水に関する衛生上必要な措置等に基づく管理を徹底するよう、特定建築物維持管理権原者に指導されたいこと。
- 2 貯水槽の掃除等に関しては、特に衛生上の配慮が必要と思料されるので、社団法人全国ビルメンテナンス協会等関係団体に別添3のとおり通知を発出していることを申し添えるとともに、関係者への周知方あわせてお願いしたいこと。

別紙

飲用井戸及び受水槽の水質検査等の状況
(平成 年 月 日～ 月 日)

都道府県 _____ 担当課 _____ 記入者氏名 _____

対 象	飲用井戸	受水槽
設置数	(年 月現在)	簡易専用水道； 上記以外の受水槽； 合計；(年 月現在)
検査項目	大腸菌群	残留塩素の有無
水質検査実施施設数	行政検査； 依頼検査； 合計；	簡易専用水道； 上記以外の受水槽； 合計；
水質に異常のあった施設数	給水区域内； 給水区域外； 合計；	簡易専用水道； 上記以外の受水槽； 合計；
対策の内容と実施した施設数	<給水区域内> 水道加入； 煮沸して飲用； その他； 合計； <給水外区域内> 煮沸して飲用； 水道加入； その他； 合計；	清掃の実施； 水槽の補修； 水槽の改造； 建て替え； その他； 合計；

別添 1

「水道における衛生上の措置の徹底等について
(通知)」

平成 8 年 7 月 18 日衛水第 230 号(厚生省生活衛生
局水道環境部水道整備課長から各都道府県水道
行政主管部(局)長宛) 添付省略

別添 2

「飲用井戸及び受水槽に係る水質検査等の実施
について(依頼)」

平成 8 年 7 月 18 日衛水第 231 号(厚生省生活衛生

局水道環境部水道整備課長から全国給水衛生検
査協会会長宛) 添付省略

別添 3

「特定建築物等における飲料水貯水槽清掃等の
留意事項について」

平成 8 年 7 月 18 日衛企第 82 号(厚生省生活衛生
局企画課長から社団法人全国ビルメンテナンス
協会会長、社団法人全国建築物飲料水管理協会
会長、全国管工事協同組合連合会会長宛)

添付省略

(別添4)

社会福祉施設における保存食の保存期間等について

標記については、平成8年7月18日社施策115号「社会福祉施設における保存食の保存期間について」をもって、暫定的に保存食を1週間以上冷蔵保存すること等通知したところであるが、平成8年7月23日の食品衛生調査会の緊急提言を踏まえ、食中毒事件の原因究明のための徹底事項について当省生活衛生局長より別添1のとおり通知されたところである。また、遊泳用プールの衛生管理の徹底について当省生活衛生局企画課長より別添2のとおり、さらに、腸管出血性大腸菌による食中毒に係る2次感染予防の徹底について当省健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、生活衛生局食品保健課長より別添3のとおりそれぞれ通知されたところである。

については、貴職におかれても別添通知を了知の上、衛生部局と十分な連携を図り、次の事項について管下の社会福祉施設に対して周知徹底されたい。

なお、現在把握している社会福祉施設での食中毒の発生状況は参考のとおりであるが、乳幼児、小児や基礎疾患を有する高齢者が感染した場合、重症に至る場合もあるとのことであり、社会福祉施設における同様の事故の発生を防止することが重要であることから、正確な情報の把握と関係者に対する情報の提供を図るようお願いする。

今後、管下の社会福祉施設において同様の食中毒等が発生した場合には、状況を把握の上速やかに所管課まで連絡いただくようお願いする。

1. 保存食の保存期間等について

社会福祉施設における保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器

(別添1)

(ビニール袋等)に密封して入れ、-20以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

2. 遊泳用プールの衛生管理について

遊泳用プールを有する社会福祉施設においては、平成4年4月28日付け衛企第45号厚生省生活衛生局長通知「遊泳用プールの衛生基準について」及び同日付け衛企第46号厚生省生活衛生局企画課長通知「遊泳用プールの衛生基準について」を遵守するよう周知すること。

3. 2次感染予防について

平成8年7月23日付け健政計第28号、健医感発第75号、衛食第197号厚生省健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、生活衛生局食品保健課長連名通知「腸管出血性大腸菌による食中毒に係る2次感染予防の徹底について」の内容を周知徹底すること。

(別添1)

・「食中毒事件の原因究明のための徹底事項について」平成8年7月25日衛食第201号(生活衛生局長通知)

(別添2)

・「遊泳用プールの衛生管理の徹底について」平成8年7月19日衛企第83号(生活衛生局企画課長通知)

(別添3)

・「腸管出血性大腸菌による食中毒に係る2次感染予防の徹底について」平成8年7月23日健政計第28号、健医感発第75号、衛食第197号(健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、生活衛生局食品保健課長連名通知)

食中毒事件の原因究明のための徹底事項について

食中毒事件の原因究明等には、日頃からご尽力いただいているところであるが、今般、平成8年7月23日の食品衛生調査会の緊急提言を踏まえ、病原性大腸菌0-157等による食中毒事件の原因の調査を

より円滑かつ確実に実施するため、下記事項に留意の上、その実施に遺憾のないようにされたい。

このうち、検食の保存期間等については、特に学校給食等の集団給食施設、弁当屋、仕出し屋等の大

量調理施設を対象として、早期に実施されるよう指導方をお願いする。

記

1. 検食の保存期間等について

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

2. 流通経路調査について

(1) 原因食品の究明については、既にその製造・加工施設、生産地等まで遡って、調査が実施されているところであるが、さらに流通段階ごとに収去検

査を行い、原因食品の流通経路を早急に明らかにすること。

(2) 収去検査に当たっては、製造・加工施設等のふきとり検査も併せて行うこと。その際、施設、器具等のふきとりサンプリングだけでなく、排水溝や冷蔵庫の排水等の施設に関連する場所、また、必要に応じ、調理等従事者の検便等についても幅広くサンプリングの対象とすること。

(3) 流通経路の調査において、他の都道府県等に所在する施設等が流通に関与していることが判明した場合には、速やかに当該都道府県等に連絡すること。また、この連絡を受けた都道府県等は、当該施設等について所要の調査を行うこと。

(別添2)

遊泳用プールの衛生管理の徹底について

遊泳用プールの衛生確保については、日頃より格別のご尽力を煩わせているところである。

さて、最近、病原性大腸菌O-157による感染症が多発しているが、遊泳用プールにおいては、その維持管理が適切であれば感染者からの2次感染のおそれはないと考えられる。しかし、平成8年1月29日付け衛企第10号本職通知「遊泳用プールの衛生水準の確保の状況等の調査について」により平成7年の遊泳用プールの衛生管理の状況について全国調査を実施した結果（途中経過）によると、遊離残留塩素濃度調査については13,535件中不適合が2,027件（不適合率15.0%）、大腸菌群数調査については11,198件中不適合が175件（不適合率1.6%）、遊離残留塩素濃

度検査回数調査については11,749件中不適合が312件（不適合率2.7%）という状況であった。このように未だ遊泳用プールの衛生水準を満たしていないプールがあることは極めて憂慮すべき事態であり、今後夏休みに入り、遊泳用プールの利用が増えることが予想されることから、平成4年4月28日付け衛企第45号厚生省生活衛生局長通知「遊泳用プールの衛生基準について」及び同日付け衛企第46号本職通知「遊泳用プールの衛生基準について」に定める基準を遵守し、衛生管理に万全を期すよう貴管下の遊泳用プールの運営者に対するご指導方よろしく願います。おって、平成7年遊泳用プール調査の結果については、まとまり次第送付することとしている。

(別添3)

腸管出血性大腸菌による食中毒に係る2次感染予防の徹底について

標記食中毒に係る2次感染予防については、格別のご尽力を煩わせているところであるが、今般大阪府堺市において2次感染を疑わせる患者が身受けられることから下記事項に留意の上、2次感染予防の徹底に万全を期すようお願いする。

また、貴管下行政区域内において2次感染を疑わせる患者が発生した場合には、別紙様式により厚生

省保健医療局エイズ結核感染症課長あて速やかに報告するよう併せて願います。

記

1. 患者、保菌者等対策について

(1) 就業しないことが必要な期間
食品関係営業者又は保育所等の幼児に接触する

施設の職員等であって患者である者に対しては、菌が陰性となるまで就業しないよう指導すること。

(2) 保菌者調査

患者に濃厚に接触した者に対しては、計画的に保菌の有無について検便を受検するよう指導すること。

(3) 健康相談及び健康診断の周知

感染のおそれのために健康に不安がある者に対しては、保健所において、健康相談を受けられること及び健康診断により検便を受けられることを広く周知すること。

(4) 消毒方法に関する情報提供

次の(5)のア、消毒等の実施についての消毒方法を分かりやすく患者又はその保護者等に情報提供すること。

(5) 日常生活の留意事項の周知

患者、保菌者又はその保護者等に対し、次の留意事項を遵守するよう指導すること。

ア．消毒等の実施について

(ア) 患者の糞便を処理するときは、ゴム手袋を使用する等衛生的に処理すること。

特に乳幼児のおむつ交換時に保護者等が汚染を受けることがないように十分気をつけること。なお、おむつは消毒を行い扱う場所を決めるなど衛生的な取扱いを行うこと。

(イ) 患者の糞便に触れた者は直ちに流水で十分に手洗いをし、かつ、糞便に触れた部分を逆性石鹼又は消毒用アルコールで消毒すること。また、患者本人が用便をした後も同様に十分手洗いをすること。

なお、患者の用便後は水洗トイレのトイレットペーパーのノブなど患者が触れた可能性のある部分の消毒を行うこと。

(ウ) 患者の糞便に汚染された衣服等は、煮沸や薬剤で消毒したうえで、家族の衣服等とは別に洗濯し、天日で十分に乾燥させること。

(エ) 患者の糞便が付着した物品等は、煮沸や薬剤で消毒を行うこと。

イ．入浴等について

(ア) 患者が風呂を使用する場合には、混浴を避けるとともに、使用後に乳幼児を入浴させないこと。また、風呂の水は毎日換えること。

(イ) 患者等が家族用のビニールプール等を使用する場合には、乳幼児と一緒に使用は避けるとともに、

使用時毎に水を交換すること。

ウ．その他日常生活の留意事項について
患者と乳幼児との接触を避けるようにすること。

患者、保菌者及びその家族は、手洗いを励行すること。

2．食品の取扱い等について

食品を取扱う際には、次の留意事項を遵守するように指導すること。

(1) 食品の保存、運搬及び調理に当たっては、衛生的な取扱いに十分注意すること。

(2) 患者のいる家庭では、病気が治るまでの間、野菜を含め、食品すべてに十分な加熱を行うこと。食品によっては、まわりが焼けていても中心部が加熱されていない場合があるので、薄くのばし、火がとおりやすい形にするなど調理の工夫を行うこと。

(3) 調理した食品は、なるべく保存を避け、速やかに食べる。なお、調理した食品を保存する場合は、低温で保存し細菌の増殖を防ぐこと。

(4) 食品を扱う場合には、手や調理器具を流水で十分に洗うこと。

(5) 生肉が触れたまな板、包丁、食器等は熱湯等で十分消毒し、手も洗うこと。また、消毒を行っていないまな板等は他の食品の調理に使用しないこと。

3．一般的な留意事項について

患者、保菌者及びその家族以外の者に対しても、帰宅時、用便時、食事前等には手洗いを励行するとともに、睡眠を十分に取って暴飲暴食を控える等により体調を整えるよう周知すること。

別紙様式

2 次 感 染 発 生 報 告

1 発信者所属氏名

2 患者の住所等

住 所 :

年 齢 :

性 別 :

職 業 :

3 発病診断等

発病年月日 :

初診年月日 :

診断年月日 :

診断方法 :

菌 型 :

診断機関 :

4 症状

5 推定される感染経路

参考

老人ホームにおける病原性大腸菌0 - 157による
中・等の発生状況について

平成8年7月25日

1. 大阪府の養護老人ホーム及び特別養護老人ホーム

(1) 患者の発生状況(7/15藤井寺保健所に連絡)

- ・有症者累計 60名(入所者等55名、職員5名)
- ・入院者数 12名(入所者等12名、職員0名)

(2) 病原菌の検出状況

13名の患者便より0 - 157を検出した。

(3) 患者の状況

大方快方に向かっている。(重体患者はいない)

2. 和歌山県の養護老人ホーム

(1) 患者の発生状況(7/20高野口保健所に連絡)

- ・有症者累計13名(入所者等12名、職員1名)
- ・入院者数 2名(入所者等2名、職員0名)

(2) 病原菌の検出状況

11名の患者便より0 - 157を検出した。

(3) 患者の状況

全員軽症の模様。

3. 和歌山県の特別養護老人ホーム及び老人保健施設

(1) 患者の発生状況(7/22御坊保健所に連絡)

- ・有症者累計 25名(入所者等25名、職員0名)
- ・入院者数 6名(入所者等6名、職員0名)

(2) 病原菌の検出状況

7名の患者便より0 - 157を検出した。

(3) 患者の状況

全員軽症の模様。

4. 和歌山県の特別養護老人ホーム

(1) 患者の発生状況(7/25古座保健所に連絡)

- ・有症者累計 3名(入所者1名、職員2名)
- ・入院者数 2名(入所者1名、職員1名)

(2) 病原菌の検出状況

検査中。

(3) 患者の状況

全員快方に向かっている。