

2017年6月16日

希望食品株式会社  
代表取締役社長 青木次男

### 防災訓練の食事による食中毒に関する報道について

6月12日付で、東京都福祉保健局（以下保健局）より防災訓練の食事による食中毒の発生についての発表がありました [1]。5月19日に東京都立高校で行われた防災訓練に参加した生徒に体調不良者が複数名出たとのことで、訓練中にカンパン、クラッカー、水、アルファ化米（わかめご飯）を喫食したことによる食中毒とされています。

症状は腹痛、下痢ということで、喫食者355名中112名が腹痛、下痢等の症状を呈し、うち1名が医療機関を受診、入院は0名。本書作成時点において原因食品は防災訓練において提供された食事、病因物質については調査中とのことです。

なお保健局発表資料の備考欄において、患者のふん便23検体を検査したところ、1検体よりエンテロトキシン産生性ウエルシュ菌が検出されたこと、参考食品8検体を検査したところアルファ化米（わかめご飯）に付属するわかめ具材1検体よりエンテロトキシン産生性ウエルシュ菌が検出されたことが報じられております。

発表資料にもあるように、ウエルシュ菌はヒトや動物の大腸内常在菌[2]であり、土壌、食品または塵埃（じんあい）等自然界に広く分布していること、発症には原因食品から  $10^5 \sim 10^8$ cfu (Colony forming unit) /g を検出、本菌を  $10^8 \sim 10^9$ cfu/ヒトが摂取する[3]など多くの菌量が必要とされており、検査結果だけでは原因食品と断定できないとのことです。当該事案を保健局が把握したのが5月26日ということで、病原診断[2]に至っていないことが推察されますが、弊社におきましては弊社所在地の管轄保健福祉事務所からヒアリング等の依頼を受け調査に協力しております。

弊社においてアルファ化米（わかめご飯）に使用するわかめ具材につきましては、乾燥までの工程を社外にて加工した製品を仕入れており、同一工場にて加工された乾燥わかめは広く一般市場でも小売されておりますが、通常の加熱調理では本菌芽胞を完全に死滅することはできない[4]とのことから、弊社ではわかめ取扱業者と協議のうえ、6月13日よりわかめを原材料に使用した製品の新たな製造と販売を一時休止、弊社においても第三者機関における検査を依頼しているところです。なお本書作成時点におきましては、出荷済み製品の回収等の予定はございません。お客さまならびに関係各位におかれましてはご不安とご心配をおかけしておりますが、詳細がわかりましたらまたご報告させていただきます。

[1]東京都福祉保健局，“食中毒の発生について～防災訓練の食事による食中毒～”，

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/hodo/saishin/pressshokuhin170612.html>

[2]国立感染症研究所, “ウエルシュ菌とは”,

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansenohanashi/324-c-perfringens-intro.html>

[3]食品安全委員会, “ウエルシュ菌食中毒 (Clostridium perfringens foodborne poisoning) ”,

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/03clostridium.pdf>

[4]公営財団法人日本中毒情報センター, “ウエルシュ菌 (食中毒) ”, 保健師・薬剤師・看護師

向け中毒情報, <http://www.jpoison->

[ic.or.jp/tebiki20121001.nsf/SchHyodai/85765BAF1ABDD9A849256D5000013C75/\\$FILE/M70314\\_0100\\_2.pdf](http://www.jpoison-ic.or.jp/tebiki20121001.nsf/SchHyodai/85765BAF1ABDD9A849256D5000013C75/$FILE/M70314_0100_2.pdf)