

食中毒速報

2022 May

5月号

※経営者の方・衛生管理者・調理場責任者にお渡しください。

『食中毒速報』は、全国各地で起こっている食中毒の実態を全国紙から検索し提供するサービスです。選定記事は、特に皆様に関係のあるホテル・旅館・飲食店にターゲットを絞っています。全国各地では毎日どこかで食中毒が起こっているというのが現状です。館内の啓発活動にご利用いただき、不明な点がございましたら御連絡下さい。

指導員コラム

新緑が薫る季節となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

今月は、種類の異なる食中毒細菌（カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、ウェルシュなど）が原因の事故が報告されていました。これから昼夜問わず気温が上昇していきますので、食材や器具の洗浄・殺菌、料理の温度管理は更に徹底していただきたいと思います。

HACCP で室温や湿度を記録している施設も多いかもしれませんが、梅雨に向けて湿度にも配慮いただき、室温 25℃以下、湿度 80%以下を目安に作業できるようお願いします。

今月のトピック

【 加熱だけでは防げない食中毒もある 】

今月は、加熱だけでは防げない食中毒について記載します。対策としては、温度管理により細菌を増やさないこと、加熱後は急冷し、小分け保存することが必要になります。

●ウェルシュ菌

通常の加熱では死滅しない。農畜水産物等に広く付着している可能性がある。酸素を嫌うので、煮込み料理を作るときは空気を混ぜながら加熱する。

●セレウス菌

通常の加熱では死滅しない。農畜水産物等に広く付着している可能性がある。穀類（米飯や麺類）の料理での食中毒報告が多い（炒飯、ピザ、スパゲッティなど）。

●黄色ブドウ球菌

細菌は加熱で死滅するが、産生された毒素は加熱しても失活しない。様々な食品に付着している可能性がある。人間にも常在している可能性があるので、手指の消毒を徹底する。

自主検査センター 古田

INDEPENDENT INSPECTION CENTER 感じる安心から、見える安心へ。それが検査です。

自主検査センター
COMPANY

〒820-0053

福岡県飯塚市伊岐須482-41

Tel 0948-26-1818

Fax 0948-26-1819

www.hinkan.co.jp

info@hinkan.co.jp

【発生食中毒概要】

都道府県	場所	施設	施設名	原因食品	原因物質	年齢	摂食者	発症者	検出者	死者	症状	停止処分	添付資料
栃木	足利市 堀込町	飲食店	粹園	よだれ鶏、麻婆豆腐など	カンピロバクター	不明	6	6	不明	0	下痢や発熱の症状	営業禁止処分	1
群馬	前橋市	学校	ビーグラッド	八宝菜やシチューなど	ウェルシュ	15~21歳	234	43	不明	0	腹痛や下痢の症状	3日間の営業停止	
埼玉	さいたま市	販売店	不明	刺身（アジ、イシ）	アニサキス	不明	1	1	1	0	腹痛、吐き気	1日間の営業停止	2
千葉	船橋市	飲食店	やまだ邸	ラーメンやつけ麺など	サルモネラ属菌	不明	4	4	2	0	下痢や腹痛発熱の症状	3日間の営業停止	3

都道府県	場所	施設	施設名	原因食品	原因物質	年齢	摂食者	発症者	検出者	死者	症状	停止処分	添付資料
大阪	大阪府枚方市	学校	コンパ スグループ 21372	豚の赤ワイン煮、味噌野菜炒めなど	黄色ブドウ球菌	18~22 歳	52	49	不明	0	腹痛や嘔吐の症状	3 日間の営業停止	
神奈川	横浜市	飲食店	スシローあざみ野ガーデンズ店	食事	ノロウイルス	不明	8	8	4	0	腹痛、嘔吐、発熱	営業禁止	4
石川	七尾市若林町	飲食店	漁師屋秀	刺身など	アニサキス	50 歳代	1	1	1	0	腹痛や嘔吐の症状	1 日間の営業停止	
静岡	浜松市	ホテル	ホテルコンコルド浜松	食事	ノロウイルス	不明	不明	8	1	0	下痢や吐き気腹痛など食中毒の症状	当面の間、レストランの営業禁止	
愛知	名古屋市	飲食店	不明	食事	ウェルシュ	不明	64	23	不明	0	下痢、腹痛など	営業禁止	5
京都	京都市	児童施設	不明	ミョウのしょうゆ漬け	スイセン	4~6 歳	77	12	不明	0	嘔吐や発熱などの食中毒の症状	不明	

都道府県	場所	施設	施設名	原因食品	原因物質	年齢	摂食者	発症者	検出者	死者	症状	停止処分	添付資料
徳島	徳島市 一番町	飲食店	焼肉料理酒場け んちゃん	提供した食事	カンピロバ クター	不明	不明	9	6	0	発熱や下 痢などの 症状	7日間営業 停止	
佐賀	みやき 町	飲食店	鰯ダイング しげな	にぎり寿司	アニサキス	30歳代	1	1	1	0	腹痛の症 状	1日間の営 業停止	
熊本	熊本市	飲食店	焼鳥いずみ	食事	カンピロバ クター	20~24歳	3	3	3	0	発熱や下 痢などの 症状	1日間の営 業停止	

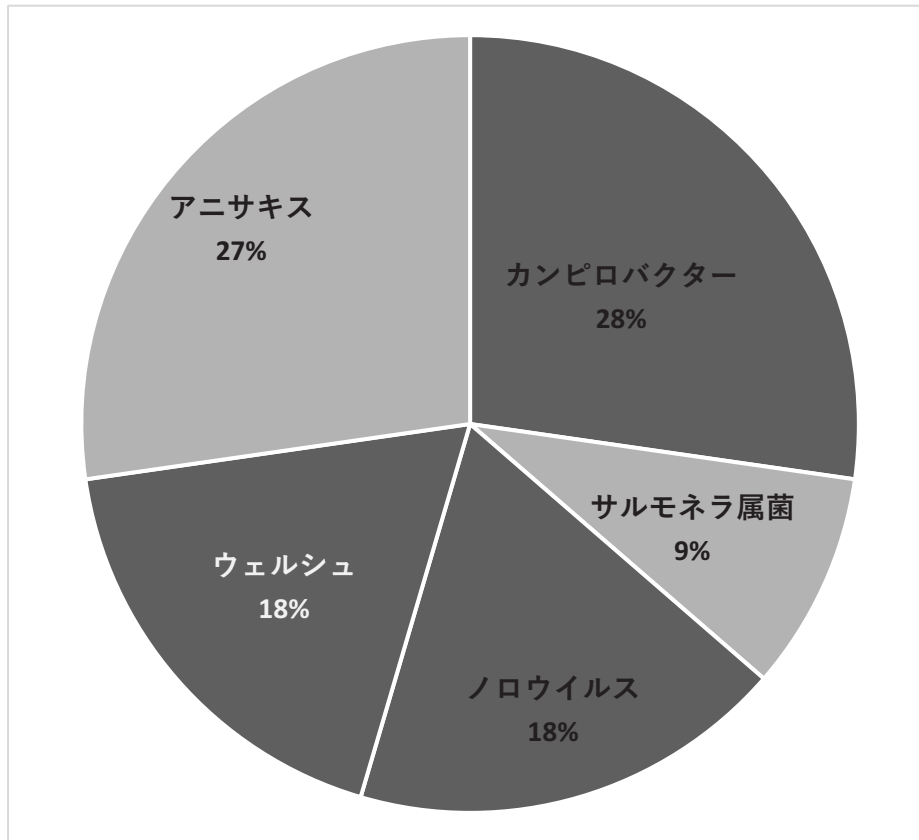
【都道府県別】

都道府県	アニサキス	アルカロイド類	ウェルシュ	カンピロ バクター	サルモネラ 属菌	ノロウイル ス	黄色ブドウ 球菌	総計
栃木				1				1
群馬			1					1
埼玉	1							1
千葉					1			1
大阪							1	1
神奈川						1		1
石川	1							1
静岡						1		1
愛知			1					1
京都		1						1
徳島				1				1
佐賀	1							1
熊本				1				1
	3	1	2	3	1	2	1	13

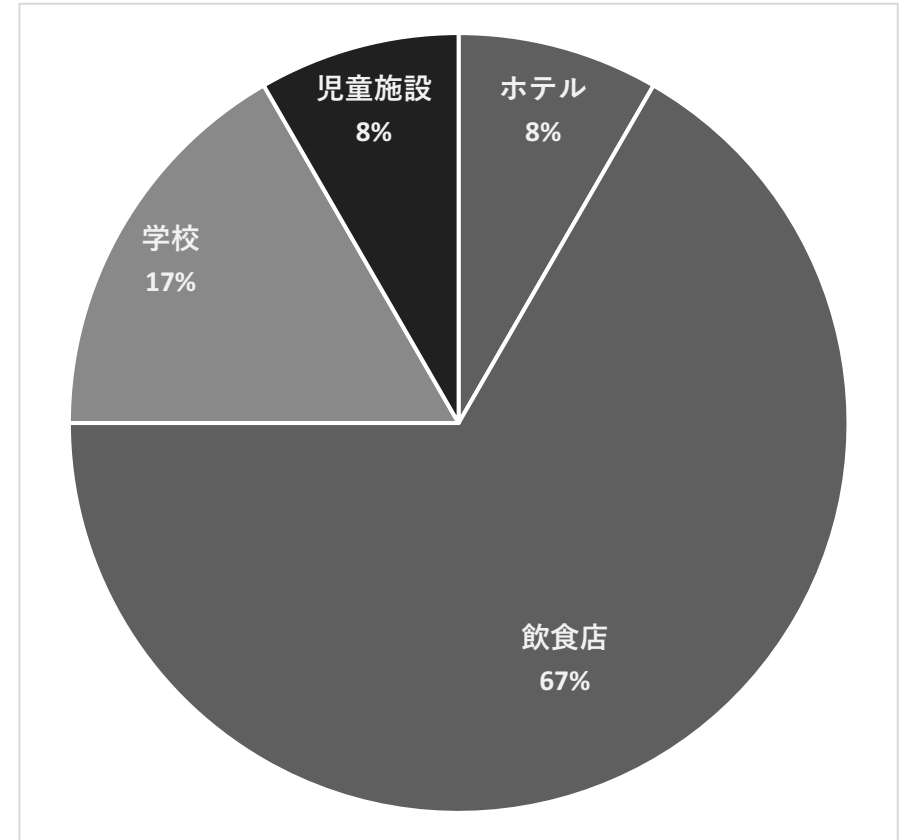
【原因施設別】

原因施設	アニサキス	化学物質	ウェルシュ	カンピロバクター	サルモネラ属菌	ノロウイルス	黄色ブドウ球菌	総計
ホテル						1		1
飲食店	2		1	3	1	1		8
学校			1				1	2
児童施設		1						1
販売店	1							1
総計	3	1	2	3	1	2	1	13

【原因物質別】



【原因施設割合】



カンピロバクターによる食中毒に 注意しましょう！

食肉は75℃1分以上で十分に加熱調理して食べましょう！

カンピロバクターとは

- 鶏や牛、豚などの腸管内に広く認められる食中毒菌で、食肉の処理過程で生肉を汚染すると考えられています。
- カンピロバクターは、他の食中毒菌に比べて極めて少ない菌量でも食中毒を起こします。
- カンピロバクターの主な症状は次のとおりです。
 - 潜伏期間 1～7日
 - 主な症状 下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐



カンピロバクターによる食中毒発生状況

- カンピロバクターによる食中毒は、全国において発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、下表のとおり推移しています。
- 年間を通して発生しますが、特に夏場に多く発生します。

【全国の発生状況】

年次	平成28	29	30	31/令和元	2	3
事件数（件）	339	320	319	286	182	154
患者数（人）	3,272	2,315	1,995	1,937	901	764

【栃木県内の発生状況】（宇都宮市及び本日発表分含む）

年次	平成28	29	30	31/令和元	2	3	4
事件数（件）	3	0	0	3	1	1	1
患者数（人）	38	0	0	23	5	4	6

予防のポイント

- 1 鶏や牛、豚の肉やレバーは十分加熱し、生食を避けましょう。
- 2 生肉をつかむ tong や箸は、食べるための箸とは別にしましょう。
- 3 生肉を取り扱った後の手指、調理器具は十分に洗浄・消毒しましょう。
- 4 生肉を冷蔵庫で保存する時は、他の食品を汚染ないようにしましょう。



添付資料2

公表年月	令和4年4月13日(水)
処分内容	さいたま市保健所は、令和4年4月13日(水)、南区の魚介類販売店に対し、営業停止1日間の行政処分を行いました。営業停止範囲は、生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理、提供です。 (冷凍品とはマイナス20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものです)
事件の概要及び処分の理由	令和4年4月13日(水)、市民からさいたま市保健所に「4月8日(金)に市内の魚介類販売店で購入した刺身を喫食したところ腹痛を呈し、医療機関を受診したところアニサキスが摘出された。」との通報がありました。 さいたま市保健所が調査したところ、通報者は、さいたま市内の魚介類販売店で加工、販売された刺身を4月8日(金)20時頃に喫食し、4月9日(土)午前3時頃から腹痛を呈していたことが判明しました。 さいたま市保健所では、以下の理由により当該施設で加工、販売された調理品を原因とする食中毒事件と断定し、当該施設の営業停止処分を行いました。 (1) アニサキス食中毒の潜伏期間における発症者の喫食状況を確認したところ、生鮮魚介類を含む食事が、当該施設で加工、販売された調理品に限られたこと。 (2) 発症者からアニサキスが摘出されたこと。 (3) 発症者の潜伏期間(喫食から発症までの時間)、症状等がアニサキスによる食中毒のものと一致したこと。 (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出が提出されたこと。
初発年月日	令和4年4月9日(土)午前3時頃
患者者等の状況	患者1名(男性)(病院受診あり) 患者の主な症状 腹痛、吐き気
原因物質	アニサキス
原因食品	令和4年4月8日に当該施設が加工、販売した刺身(アジ、イワシ)

サルモネラ属菌による食中毒について

1 サルモネラ属菌とは？

サルモネラ属菌は2000種類以上の血清型に細分されています。家畜、家禽、ペット、カメなどのは虫類、さらに下水や河川水など、環境中に広く分布していますが、特に家畜（ウシ、ブタ、ニワトリ）の腸管内では常在菌として保菌していることが知られています。



国立感染症研究所 HP より

2 原因食品はどんなものですか？

食肉や卵などの畜産食品をはじめ、その他の多種類の食品を汚染して食中毒の原因となります。また、食肉や卵から調理器具や手指を介して他の食品が二次汚染を受けることもあります。

3 サルモネラ属菌の食中毒の症状は？

最も普通にみられるのは急性胃腸炎です。通常8～48時間の潜伏期を経て激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐等を起こします。下痢は通常水様便で、1日数回から十数回、3～4日持続しますが、1週間以上に及ぶこともあります。

4 予防方法は？

- (1) 肉・卵は十分に加熱すること（75℃以上、1分以上）。
- (2) 卵は新鮮なものを購入すること。購入後は必ず冷蔵庫に保管し、短期間に消費すること。
- (3) 卵を生や半熟で食べる場合は賞味期限内の卵を使い、賞味期限後は加熱した上でできるだけ速やかに食べるようにすること。
- (4) 乳幼児や高齢者には、加熱の不十分な卵料理は提供しないようにすること。
- (5) 生肉や卵などを取り扱った器具、容器、手指は二次汚染のため、その都度必ず洗浄消毒すること。

添付資料3

食中毒の発生について

ツイート シェア 31

更新日：令和4(2022)年5月6日（金曜日） ページID：P061972

印刷する

食中毒の発生について（令和4年5月6日）

探知

令和4年4月27日(水曜日)、市内飲食店の利用者から「4月23日(土曜日)13時00分頃に、勤務先の同僚4人で市内飲食店を利用したところ、全員が翌日朝から夕方にかけて腹痛、下痢、発熱等の症状を呈した。」旨の届出があり、船橋市保健所衛生指導課が調査を開始した。

概要

これまでの調査の結果、令和4年4月23日(土曜日)に、飲食店「やまだ邸」を利用しラーメン、つけ麺等を喫食した1グループ4人が、4月24日(日曜日)から下痢、発熱等の食中毒症状を示し、全員が医療機関を受診していた。

発症者の共通喫食物が当該飲食店での食事に限られること、発症者、及び従事者の便からサルモネラ属菌が検出されたこと、発症者の症状がサルモネラ属菌による症状と一致すること、及び診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、船橋市保健所長は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、当該飲食店の営業停止処分を行った。なお、入院した患者はいない。

1 喫食者数

4人

2 発症者数

4人（40代男性1人、50代男性3人）

3 主な症状

激しい下痢、腹痛、発熱(38～40℃)等

4 発症年月日

令和4年4月24日(日曜日)

5 原因施設

所在地：船橋市二和東5丁目62番3号

営業者：高木 勇貴

屋 号：やまだ邸

業 種：飲食店営業

6 原因食品

ラーメン等

有料広告欄

[広告について](#)



お問い合わせ ご意見・ご要望

よくある質問



「食品衛生」の他の記事

▶ [食品衛生法違反者等の公表について](#)

▶ [食中毒の発生について](#)

▶ [食品等の自主回収情報の届出制度について](#)

▶ [食中毒注意報及び食中毒警報の発令について](#)

▶ [食品営業届出制度について](#)

▶ [令和4年度食品衛生関係講習会の開催について](#)

▶ [市内に流通する食品の放射性物質検査の結果をお知らせします](#)

▶ [誤認を招きやすい食品表示によるアニサキス食中毒の発生について（市内初事例）](#)

▶ [金属の溶出による食中毒に注意しましょう](#)

▶ [食品等の自主回収に関する情報について](#)

▶ [HACCPに沿った衛生管理の制度化について](#)

▶ [お弁当等のテイクアウト・宅配における注意事項について](#)

▶ [【開催中止】模擬店衛生講習会の開催について](#)

▶ [令和元年度 給食施設管理者研修会を開催しました。](#)

7 検 査

添付資料3

- 利用者便 4検体のうち2検体からサルモネラ属菌O4陽性(うち1検体から病原性大腸菌O161陽性)
- 従事者便 2検体のうち2検体からサルモネラ属菌O4陽性(うち1検体からウェルシュ菌陽性)
- 拭き取り 5検体すべて陰性

8 病因物質

サルモネラ属菌

9 行政措置

営業停止3日間

令和4年5月6日(金曜日)から令和4年5月8日(日曜日)まで

サルモネラによる食中毒について

船橋市における食中毒発生状況

- ・ 令和4年度 発生件数 0件、患者 0人（＊本件を含まず）
- ・ 令和3年度 発生件数 1件、患者 3人
- ・ 令和2年度 発生件数 5件、患者 5人

[H A C C P 講習会の開催について](#)

最近見たページ

[食中毒の発生について](#)

会社情報

食中毒事故発生に伴う営業禁止処分の解除のお知らせ

2021年5月14日

各位

株式会社あきんどスシロー
代表取締役社長 堀江 陽

食中毒事故発生に伴う営業禁止処分の解除のお知らせ

この度、当社が運営する「スシローあざみ野ガーデンズ店」（神奈川県横浜市）につきまして、ノロウイルス食中毒に感染、発症された皆様とご家族の方々には、多大なる苦痛とご迷惑をお掛けしておりますことを心より深くお詫び申し上げます。また、日頃より当該店舗をご利用頂いているお客様や関係者の皆様には、ご迷惑とご心配をお掛けしましたことを重ねてお詫び申し上げます。

2021年5月7日に横浜市保健所から営業禁止の行政処分を受けた当該店舗につきましては、所轄保健所の指導により、2021年5月12日に営業禁止処分の解除の通知がございました。

すでに処分の期間は終了しておりますが、当該店舗につきましては、衛生管理の再強化、全従業員の再教育等の営業体制を万全の状態に整備し、本日、営業を再開させていただきます。

営業再開につきまして、安全対策の強化はもちろんのこと、考えられる全ての要因に対して対策を講じ、再発防止に取り組んでまいります。なお、お客様からの体調不良のお申し出には、誠心誠意対応させていただきます。

記

1. 営業再開日

- ・2021年5月14日 11時00分
- ※2021年5月12日：所轄保健所より営業禁止処分の解除

2. 行政処分の内容について

- ・保健所：横浜市保健所・青葉福祉保健センター
- ・行政処分の内容：食品衛生法第55条第1項に基づく営業禁止命令
- ・処分年月日：2021年5月7日
- ・処分の理由：食品衛生法第6条第3号に違反したため

3. 食中毒の感染源ならびに感染経路について

この度、「スシロー あざみ野ガーデンズ店」にてお食事をされた複数の方々からノロウイルスに感染、発症されたことを受け、当該店舗は所轄保健所より行政処分を受けました。感染源について、店舗内での汚染ならびに消毒の不備、あるいは当該店舗で提供された商品が汚染された可能性などを多角的に検討し、全従業員のノロウイルス検査を行いました。感染経路は特定できておりませんが、従業員からノロウイルス陽性者が見つかっており、何らかの要因によってノロウイルスの感染を広げてしまった可能性があるかと推測しております。当社といたしましては、より一層衛生管理の徹底を図ってまいります。

4. 処分解除までの取り組みと今後の対策について

当社は、日ごろから店舗従業員に対する教育のほか、衛生検査の実施、各種マニュアルの改訂など、衛生管理の徹底に努めてまいりましたが、このような事故の発生に至りました。事故発生後、臨時内部統制委員会を開催し、お客様への対応や改善のための取り組み等、全社をあげて迅速に活動するように努めました。具体的には、保健所のご指導のもとに、保管されている食材については感染の可能性のあるものは全てを廃棄処分としたうえで、調理場内設備及び使用器具、バックヤード、客席やテーブル、トイレ等の清掃、消毒を徹底的に行いました。また、全従業員のノロウイルス検査（検便）もあらためて行い、衛生教育に全員が参加することで食品衛生知識と意識を高める活動をいたしました。これらの取り組みにより、保健所から処分解除の通知をいただきました。

具体的には以下の事項の検討に着手しております。

- ①衛生管理マニュアルの見直し
- ②調理環境の衛生管理の強化
- ③従業員の衛生管理の強化
- ④食品の衛生管理の強化

弊社は今回の事態を厳粛に受け止め、深く反省するとともに、今後の再発防止に向けまして、より一層衛生管理と社内教育の徹底を図り、食の安全の確保に万全を期していく所存です。

お客様並びに関係者の皆様におかれましては、今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

【 本件に関するお問い合わせ先 】
株式会社FOOD & LIFE COMPANIES
カスタマーサポート課
電話番号：06-6368-1012（10:00～17:00）

以上

令和4年4月19日

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所健康部
食品衛生課食品衛生係
(健康福祉局)
担当：木村、渡邊
972-2646 内線 2646

昭和区管内における食中毒の発生について

1 探知及び概要

令和4年4月13日（水）午後1時15分頃、昭和区内の社員寮から昭和保健センターに「当施設に居住している社員6名が体調不良を呈している。」という旨の連絡がありました。

その後の調査で、4月12日夜に寮の食事を食べた64名のうち、23名が食中毒症状を呈していることが判明しました。患者の共通食は当該施設で提供された食事のみであること、患者の検便からウェルシュ菌が検出されたこと、本日、医師から食中毒の届出があったことなどから、名古屋市保健所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒事件と判断しました。

2 発症日時

4月13日（水）午前4時00分頃から

3 喫食者数

64名

4 患者数

23名

5 主な症状

下痢、腹痛 等

6 原因食事提供施設

飲食店営業

施設所在地：名古屋市昭和区

7 原因食事

4月12日夜に提供された食事（ポークカレー、福神漬、シーザーサラダ、レアチーズケーキ風デザート 等）

8 病因物質

ウェルシュ菌（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

9 措置

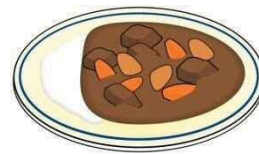
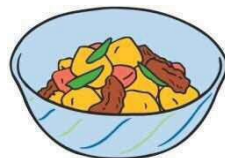
名古屋市保健所は4月19日（火）当該施設における飲食店営業の禁止処分を行いました。

10 本市の食中毒発生状況（4月19日現在、本食中毒を含む。）

	件 数 (件)	患 者 数 (人)
令 和 4 年	6	1 2 4
前 年 同 期	1	1
前 年 計	1 0	7 6

《ウェルシュ菌とは》

- ◆人や動物の腸内、土壌、下水等に広く存在します。
- ◆熱に強い芽胞を作るため、100℃、1～6時間の加熱でも生き残ります。
- ◆腸管に達した菌は、毒素を作り、食中毒になります。
- ◆主な症状 ； 下痢・腹痛など
- ◆発症までの時間 ； 6～18時間(平均10時間)
- ◆主な原因食品 ； 煮込み料理(カレー、シチュー)、煮物(肉、魚、野菜)など



【食中毒予防法】

- ◆前日調理は避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べましょう。
- ◆大量の食品を調理した場合は室温に放置せず、保存する場合は小分けし、急速に冷却して冷蔵するか、または温蔵する(10℃以下または55℃以上)。
- ◆カレー等を再加熱する場合は、よくかき混ぜながら十分に加熱しましょう。
- ◆適切な手洗いや調理器具の殺菌などを実施し、清潔な調理を心がけましょう。

