

食中毒速報

2022 June

6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

入梅の候、今年は平年より少し梅雨入りが遅いようですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。今月もアニサキスによる食中毒が多発していました。冷凍処理されていない鮮魚をナマで提供する場合は、●内臓を速やかに処理する、●目視でアニサキスを除去する、を徹底してください。

そのほか、ウェルシュ菌食中毒も多く見られました。放冷中など、常温に置かれた際に増殖したことが主な原因と考えられます。今後、細菌が増えやすい高温多湿のシーズンに突入しますので、加熱・放冷・保存の温度管理は徹底して行うようにお願いします。

今月のトピック

【 感染力が強い 病原性大腸菌 】

今回、腸管毒素原性大腸菌 O166 による食中毒報道（東京）がありました。病原大腸菌は、症状を起こす仕組み（遺伝子）の違いにより5種類に分類されていますので、紹介します。

中でも腸管出血性大腸菌は特に感染力が強く、100個程度を摂取しただけでも感染します。食材の加熱のみならず、まな板の使い分けや使用した器具類の洗浄・消毒を徹底し、細菌を「付けない」取り組みを励行しましょう。

- 腸管出血性大腸菌（O26,O157 など）
- 腸管毒素原性大腸菌（O6,O25 など）
- 腸管組織侵入性大腸菌（O6,O164 など）
- 腸管病原性大腸菌（O44,O55 など）
- 腸管凝集接着性大腸菌（O126,O157 など）

自主検査センター 古田



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
宮城	利府町	飲食店	浜料理開運丸	料理	アニサキス	30歳代	不明	不明	不明	0	腹痛や下痢の症状	1日間の営業停止	
宮城	仙台市	飲食店	力寿司	刺身(カツオタタキ、イシ)など	アニサキス	60代	1	1	1	0	腹痛や下痢の症状	1日間の営業停止	
福島	四倉町	飲食店	お食事酒処和	料理	カンピロバクター	10~50歳代	3	3	2	0	下痢や発熱などの症状	3日間の営業停止	1
群馬	桐生市相生町	加工販売業	ヤコ-桐生相生店	ヒラメの刺身	アニサキス	28	1	1	1	0	腹痛や吐き気など	1日間魚介類販売について営業停止	

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
東京	港区	飲食店	エゾパステリア	弁当	大腸菌	不明	123	29	33	0	腹痛や下痢など	7日間の営業停止	2
神奈川	座間市	学校	給食施設	提供した弁当	ウェルシュ	生徒	771	249	10	0	腹痛や下痢などの症状	営業禁止処分	3
神奈川	平塚市	飲食店	まぐろ屋大将	小樽丼	アニサキス	不明	1	1	1	0	腹痛等	2日間の営業停止	
長野	山口市	加工販売業	これはおいしいアッハッハ	シメサバ	アニサキス	50歳代	不明	不明	不明	0	腹痛などの症状	不明	
岐阜	岐阜市住田町	飲食店	炉端想定外	不明	カンピロバクター	不明	7	7	不明	0	下痢や腹痛発熱などの症状	営業禁止処分	
静岡	島田市	介護施設	東洋食品フードサービス（東京）	けんちん煮など	ウェルシュ	不明	137	60	不明	0	下痢や腹痛	営業禁止処分	4

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
愛知	豊川市	弁当店	マル仔春日井営業所	提供された弁当	ウェルシュ	不明	不明	267	19	0	下痢や吐き気などの症状	営業禁止処分	5
京都	京田辺市	飲食店	ｷ楽屋	食事	カンピロバクター	20歳代	5	3	不明	0	下痢や発熱などの症状	2日間営業停止	
兵庫	尼崎市	飲食店	お肉と私の酒場 HASEGAWA	食事	カンピロバクター	20歳代	3	3	不明	0	下痢や発熱などの症状	3日間営業停止	
鳥取	倉吉市	加工販売業	不明	生のイワシ	アニサキス	不明	1	1	1	0	吐き気などの症状	不明	
鳥取	米子市夜見町	加工販売業	ﾌｰｽﾞﾏｰｹｯﾄ ﾎｯｸ夜見店	イワシとトビウオの刺し身	アニサキス	50歳代	1	1	1	0	嘔吐などの症状	1日間営業停止	
佐賀	佐賀市駅南本町	飲食店	蛇の目鮨	タイ、カンパチ、ヒラメ、サバ、イカ、マグロ	アニサキス	60歳代	不明	不明	不明	0	腹痛やのどの痛みの症状	1日間の営業停止	

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
宮崎	宮崎市	福祉施設	食林	弁当	ウェルシュ	41~95 歳	73	41	7	0	腹痛や下痢の症状	営業停止処分	

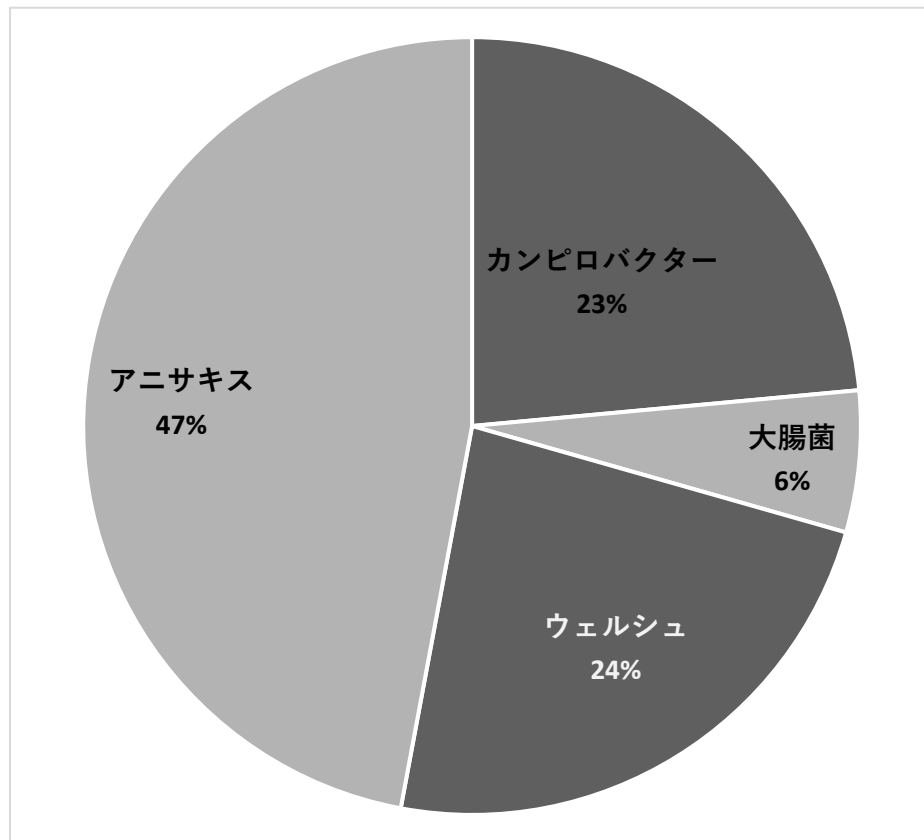
【都道府県別】

都道府県	アニサキス	ウェルシュ	カンピロバクター	大腸菌	総計
宮城	2				2
福島			1		1
群馬	1				1
東京				1	1
神奈川	1	1			2
長野	1				1
岐阜			1		1
静岡		1			1
愛知		1			1
京都			1		1
兵庫			1		1
鳥取	2				2
佐賀	1				1
宮崎		1			1
	8	4	4	1	17

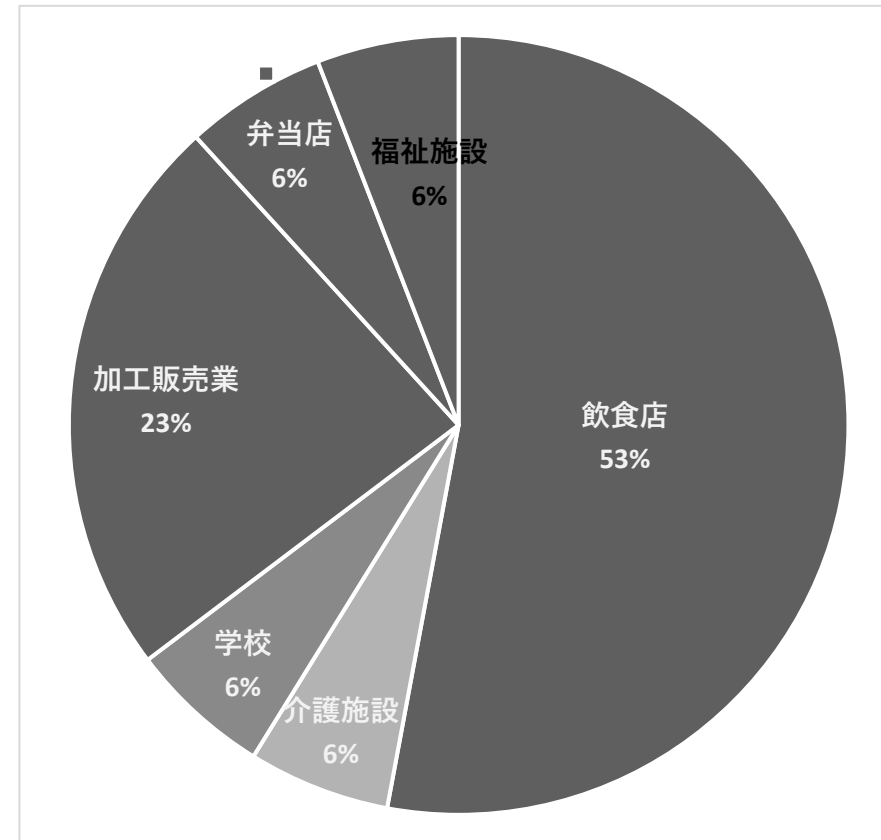
【原因施設別】

	アニサキス	ウェルシュ	カンピロバクター	大腸菌	総計
飲食店	4		4	1	9
加工販売業	4				4
介護施設		1			1
学校		1			1
福祉施設		1			1
弁当店		1			1
総計	8	4	4	1	17

【原因物質別】



【原因施設割合】



添付資料1

食中毒発生情報（2022年6月）

ツイート

いいね！ 0

シェアする

更新日：2022年6月3日

食中毒の発生について

市内の飲食店で食中毒が発生しましたのでお知らせします。

経緯

令和4年5月29日に、市民より「5月27日から下痢、発熱等を呈し、知人及び家族にも同様の症状を示す者がいる。共通の食事もあり、食中毒が疑われるため調査して欲しい。」との通報を受け直ちに調査を開始しました。

調査結果

調査の結果、発症状況及び喫食状況などの疫学的調査並びに微生物学的検査により、次の事項が判明したことから、本件を当該飲食店の食事を原因とする食中毒と断定しました。

- 発症者（1グループ3名）の共通食は、当該飲食店で調理・提供された馬レバ刺しに限られる。
- 発症者便（2名）から、カンピロバクターが検出された。
- 主な症状が、下痢、発熱、腹痛、頭痛、倦怠感等であり、既知のカンピロバクターによる症状と一致する。
- 潜伏期間が42～71時間であり、既知のカンピロバクターの潜伏期間（1～7日）と一致する。

発生状況

発症者関係	発症日時	令和4年5月27日 午前10時から
	症状	下痢、発熱、腹痛、頭痛、倦怠感等
	発症者数	総数3名 (内訳) 男性：2名（47歳、15歳）、女性1名（50歳） 注：患者所在地：市内3名
	通院患者数	3名（入院なし）
原因食品		馬レバ刺し
病因物質		カンピロバクター
原因施設		所在地：四倉町字六丁目26-1 屋号：お食事酒処 和 営業者：株式会社KAZU 代表取締役 岡崎 和男 業種：飲食店営業（料理店）
行政措置		営業停止処分 令和4年6月1日から3日までの3日間

参考 本市管内における食中毒の発生状況（本件を含まない）

	件数	患者数	死者数
令和4年6月1日現在（1月1日から6月1日）	9件	9名	0名
令和3年同期（令和3年1月から令和3年5月末）	3件	3名	0名
令和3年（1月から12月）	5件	5名	0名

ライフメニューから探す

🔍 妊娠・出産

🔍 子育て

🔍 入園・入学

🔍 結婚・離婚

🔍 引越し・住まい

🔍 就職・退職

🔍 高齢・介護

🔍 お悔やみ

🔍 よくある質問



「カンピロバクター」

1	特徴	家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染する。
2	性質	(1) 通常の加熱調理で死滅する。(食肉は十分な加熱(中心部を75℃で1分間以上)を行う。) (2) 少ない菌量でも発症する。 (3) 乾燥にきわめて弱い。 電子顕微鏡写真。 細長いらせん状のらせん菌。 ＜食品安全委員会事務局資料＞ 
3	主な症状	(1) 発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。 (2) 死亡例はほとんどない。 (3) 重症となることはまれであるが、感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群」を発症することもある。 (ギラン・バレー症候群:手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。)
4	潜伏時間	1～7日(通常2～3日)と長い。
5	感染経路	(1) 食材の中心までの加熱が不十分な食品による感染 (2) 手洗いが不十分な状態での調理による食品の二次汚染 (3) 調理器具等の洗浄、消毒不足による食品の二次汚染 (4) 保管・処理時における食肉から他の食品への汚染
6	予防対策	(1) 食材の十分な加熱 (2) 食肉の他の食品と調理器具や容器を分けた処理・保管 (3) 手洗いの励行 (4) 調理器具を介した二次汚染の予防 (調理器具類の加熱殺菌または塩素系消毒剤による殺菌)

※ カンピロバクターの詳細については、いわき市ホームページ
(<http://www.city.iwaki.lg.jp/www/contents/1001000000398/index.html>)を参照してください。

添付資料2

参照元URL :

(<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2022/05/16/01.html>)<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2022/05/16/01.html> (<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2022/05/16/01.html>)

報道発表資料

2022年05月13日

福祉保健局

食中毒の発生について

港区内の弁当調製施設が調理した弁当で発生した食中毒

探知

令和4年4月24日（日曜日）午前10時00分に、新宿区内の宿泊療養施設から、新宿区保健所に「4月23日（土曜日）夜から、入所者約130名及び看護師・スタッフ約10名のうち、約30名が下痢の症状を呈している。」旨、連絡があった。

調査結果

患者は、当該宿泊療養施設の入所者25名及び看護師・スタッフ4名の計29名で、4月23日午後3時30分から下痢、腹痛等の症状を呈していた。

当該宿泊療養施設では、入所者に朝食、昼食及び夕食の三食を、食事毎に別の弁当調製施設から調達し、提供していた。

看護師・スタッフも、入所者と同じ弁当を喫食していた。

4月23日昼食の弁当残品4検体から耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌O166を検出した。

患者29名のふん便から耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌O166を検出した。患者の症状は酷似し、発症時間が集中していた。

弁当残品及び患者ふん便から検出した耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌O166の遺伝子解析を実施したところ一致し、同一由来と考えられた。

決定

本日、港区は、以下の理由により、本件を同区内の弁当調製施設が4月23日に調理し、提供された弁当を原因とする、耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌O166による食中毒と断定した。

患者は4月23日昼食に提供された弁当を共通して喫食していた。

4月23日昼食の弁当残品及び患者全員のふん便から耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌O166を検出した。患者の症状は酷似しており、発症時間が集中していた。

弁当残品及び患者ふん便から検出した耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌O166の遺伝子解析により、4月23日昼食に提供された弁当が原因として考えられた。

患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

添付資料2

措置

港区は、弁当調製施設に対し、本日から7日間の営業停止の処分を行った。

発症関係 (5月13日午前9時00分現在)	発症日時	4月23日（土曜日）午後3時30分から 4月24日（日曜日）午前7時00分まで
	症状	下痢、腹痛等
	発症場所	当該宿泊療養施設内、自宅等
	患者数	患者数29名 男：18名（17～67歳）、女：11名（24～60歳）
	入院患者数	1名（既に回復し、退院済み）
	診療医療機関数・受診者数	2か所1名（女1名）
原因食品	4月23日昼食に提供された弁当	
病因物質	耐熱性毒素様毒素遺伝子（astA）保有大腸菌O166	
原因施設	屋号	エンゾ パステリア
	業種	飲食店営業
	営業者	株式会社アボテック
	代表取締役	宮島利明（みやじまとしあき）
	営業所所在地	東京都港区西麻布二丁目25番12号 西麻布エイトビル1階
	営業者住所	東京都大田区池上二丁目2番9号
	法人番号	3010801021018
	連絡先電話番号	03-5778-3923

[備考]

メニュー	ガパオライス、カリフラワーのピクルス、パクチーサラダ、豚バラ肉と大根の炒め煮、ゆばときくらげの和え物
検査関係 (5月13日午前9時00分現在)	検査実施機関：東京都健康安全研究センター

添付資料2

【患者等】

患者等ふん便：

細菌33検体（32検体耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌O166 検出、1検体陰性）

ウイルス33検体(33検体陰性)

【原因施設】

調理従事者ふん便：細菌3検体（3検体陰性）

拭き取り検体：細菌10検体（10検体陰性）

食品(検食)：細菌8検体（8検体陰性）

【その他】

食品（宿泊療養施設で保管していた弁当残品）：

細菌9検体（4検体耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌O166検出、2検体黄色ブドウ球菌検出、5検体陰性）

（参考）東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない。）

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日～5月12日まで	38件	111名	0名
（昨年同期）	（31件）	（209名）	（0名）
本年5月中（12日まで）	0件	0名	0名
（昨年同期）	（0件）	（0名）	（0名）

※ 別紙  下痢原性大腸菌について（PDF：136KB） (/h-crisis/wp-content/uploads/2022/05/01_01.pdf)

問い合わせ先

（食中毒に関すること）

福祉保健局健康安全部食品監視課

電話 03-5320-4405

（宿泊療養施設に関すること）

福祉保健局感染症対策部事業推進課

電話 03-5320-4409

[ページの先頭へ戻る](#)

公開日：2022年05月19日

カテゴリー: [プレスリリース \(/h-crisis/archives/category/317/\)](/h-crisis/archives/category/317/) [感染症 \(/h-crisis/archives/category/302/\)](/h-crisis/archives/category/302/)

下痢原性大腸菌について

大腸菌はヒトや動物の腸管内に常在し、通常病原性はない。しかし、大腸菌のなかには、ヒトに対し、下痢等の病原性を有するものがあり、下痢原性大腸菌（又は病原大腸菌）と呼んでいる。下痢原性大腸菌は6つのタイプに分類され、症状等は次のとおりである。



- (1) 病原血清型大腸菌（EPEC）：潜伏期間は12～72時間、主な症状は下痢、腹痛、発熱、おう吐。乳幼児の下痢症の主要原因菌としても知られている。
- (2) 組織侵入性大腸菌（EIEC）：潜伏時間は12～48時間、主な症状は下痢、発熱、腹痛。重症になると血便等がみられ、赤痢と似た症状を呈する。
- (3) 毒素原性大腸菌（ETEC）：潜伏時間は12～72時間、主な症状は水様性の下痢で、腹痛、おう吐を伴うことがある。
- (4) 腸管出血性大腸菌（EHEC）：潜伏時間は1日～14日(多くは3日～5日)、ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。乳幼児や高齢者では溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し、重症化することがある。
- (5) 腸管凝集性大腸菌（EPEC）：潜伏期間は12～72時間、主な症状は水様性又は粘液性の下痢、腹痛。
- (6) その他の下痢原性大腸菌：上記の下痢原性大腸菌に分類されないが、*astA*(耐熱性毒素様毒素)、*afaD* (*afa* 関連侵入性因子)のような病原因子(遺伝子)を保有する大腸菌を原因とした下痢症事例の報告がある。潜伏時間は明らかになっていない。主な症状は下痢、腹痛。

【原因食品】

下痢原性大腸菌の食中毒では、原因食品が明らかにされた事例が少なく、不明な部分が多いが、動物のふん便由来で汚染された食品(食肉、野菜、水等)や、感染した調理従事者又は汚染された食品からの二次汚染が原因で発生すると考えられている。

【予防のポイント】

- (1) トイレの後、調理をする前は手洗いを十分に行うこと。
- (2) 調理の際は食品の中心部まで十分に加熱すること。
- (3) 使用後の調理器具はよく洗浄・消毒すること。
- (4) 生鮮食品（野菜、果物等）は十分に洗浄すること。
- (5) 水道直結水以外の水を調理に使用する場合には、定期的に水質検査を行い、飲用適であることを確認すること。



座間市中学校給食（選択式）における食中毒の発生

概要	（１）５月２０日、「市内複数の中学校で同じ給食を食べた複数の教職員と生徒が、腹痛や下痢を訴えている」と、本市教育委員会から厚木保健福祉事務所へ連絡を行った。 （２）調査の結果、食中毒症状を呈している人の共通の食事が給食調理受託会社の提供した給食だけであること、症状が共通していることおよび患者を診察した医師から食中毒の届け出があったことから、厚木保健福祉事務所大和センターは、当該施設で提供された給食を原因とするウェルシュ菌による食中毒と決定し、原因施設に対して、５月２５日から営業禁止とした。
給食喫食者数	７７１人（市内６校中５校分。１校は当日給食未実施） ※神奈川県の記事は、調査票回収人数で算出しているため、本市と相違があります。
有症状者数 （腹痛、下痢など）	２４９人 ※神奈川県の記事は、検体を調査したうちの陽性者数で算出しているため、本市と相違があります。
入院者数	０人
原因施設 （中学校給食（選択式）受託業者）	・名称 ①（株）山路フードシステム大和店 ②山路フードセントラルキッチン ・営業所 （株）山路フードシステム 代表取締役 松井 大輔 ・所在地 神奈川県大和市中央林間西３－６－１５ ・営業許可業種 飲食店営業
原因食品	調査中 ※５月１９日に提供されたメニューはチキンのプロバンス風、じゃが芋とツナのカレー炒め、パスタサラダ、マンゴーゼリー。
病因物質	ウェルシュ菌
措置	市は、５月２３日から給食の提供を中止 ※再開日は未定。
問い合わせ先	教育部 学校教育課 保健給食係 TEL 046（252）8749 FAX 046（252）4311

添付資料4

発 表 日 2022/6/8
 タイトル 食中毒発生速報（第3号）
 担 当 健康福祉部生活衛生局衛生課
 連 絡 先 食品監視班
 T E L 054-221-3358



1 発 生 の 概 要	令和4年6月3日（金）に島田市内の介護老人保健施設に入所していた137人中60人が、4日の午前2時頃から下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。 中部保健所は、患者の共通食が当該施設で調理された食事に限られること、患者の症状が類似していること、患者、調理従事者の便及び保存食からウエルシュ菌が検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して6月8日（水）から当分の間、営業禁止を命じました。													
2 発 生 の 探 知	令和4年6月4日（土）	午前10時頃 当該施設から												
3 患 者 の 状 況														
（1）発生年月日	令和4年6月4日（土） 午前2時頃													
（2）発生場所	島田市島534-1													
（3）患者数等	患者 60人 （患者内訳）男性12人（72～98歳）、女性48人（70歳～99歳）													
（4）主な症状	下痢、腹痛 なお、食中毒症状により重篤となった方はおらず、現在症状のある方はいない。													
4 原 因 食 品	令和4年6月3日（金）夕食に提供された料理（けんちん煮）													
5 摂 取 食 品 （主なメニュー）	ご飯、味噌汁、けんちん煮、アスパラの炒め物、もずくの山かけ													
6 病 因 物 質	ウエルシュ菌													
7 原 因 施 設	営業施設所在地 島田市島534-1 営業施設名称 医療法人社団共生会介護老人保健施設エコトープ 業 種 飲食店営業 営 業 者 氏 名 株式会社東洋食品フードサービス 代表取締役 荻久保英男（おぎくぼひでお）													
8 措 置 内 容	営業禁止命令 6月8日から当分の間（6月4日から営業を自粛）													
9 検 査 の 状 況	<table border="1"> <tr> <td>患者便</td><td>23 検体</td><td>23 検体からウエルシュ菌検出</td></tr> <tr> <td>調理従事者便</td><td>11 検体</td><td>8 検体からウエルシュ菌検出</td></tr> <tr> <td>施設職員</td><td>1 検体</td><td>1 検体からウエルシュ菌検出</td></tr> <tr> <td>保存食</td><td>24 検体</td><td>1 検体（けんちん煮）からウエルシュ菌検出</td></tr> </table>		患者便	23 検体	23 検体からウエルシュ菌検出	調理従事者便	11 検体	8 検体からウエルシュ菌検出	施設職員	1 検体	1 検体からウエルシュ菌検出	保存食	24 検体	1 検体（けんちん煮）からウエルシュ菌検出
患者便	23 検体	23 検体からウエルシュ菌検出												
調理従事者便	11 検体	8 検体からウエルシュ菌検出												
施設職員	1 検体	1 検体からウエルシュ菌検出												
保存食	24 検体	1 検体（けんちん煮）からウエルシュ菌検出												
10 担 当 保 健 所	中部保健所（電話番号 054-644-9283）													

この情報は、県政記者クラブ及び志太記者クラブに情報提供しています。

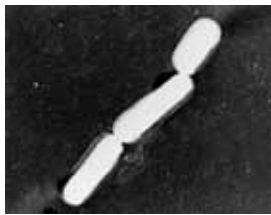
（参考）県内の食中毒発生状況（令和4年次） 令和4年6月8日現在 3件 115人（本件含む）
 前年同期 3件 95人

ウエルシュ菌による食中毒について

特徴

ウエルシュ菌は人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息しています。耐熱性芽胞を形成し、100℃で1～6時間の加熱にも耐えます。

毒素（エンテロトキシン）を産生し、この毒素が食中毒を起こします。



ウエルシュ菌の電子顕微鏡像

出典：国立感染症研究所ホームページ

症状

主な症状は下痢と腹痛であり、嘔吐や発熱はまれです。潜伏期間は6～18時（平均は10時間）です。

多くの場合、発症後1～2日で回復するとされていますが、基礎疾患のある方や子供、高齢者の方は重症化することがあります。

原因食品

煮込み料理などが原因となることが多く、特にカレー、シチューなどの大量調理は注意が必要です。

予防方法

- ・ 清潔な調理を心がけ、調理後は速やかに食べる。
- ・ 調理中はよくかき混ぜながら十分に加熱する。
- ・ 保存する場合は、室温で放置せずに10℃以下か55℃以上を保つ。
- ・ 冷却は速やかに粗熱を取って冷蔵庫に保存する。
（容器に小分けすると早く冷えます。）
- ・ 食品を再加熱する場合は、十分に加熱して早めに食べる。

食品の安全に係る事件・事故及び違反者等の公表について

ページID : 0404640 掲載日 : 2022年6月8日更新

愛知県では、県民の皆様への注意喚起及び情報提供を行うため、食中毒の発生等の食品に関わる事件・事故の概要や食品衛生法に違反した者の名称等について、公表することとしております。

なお、公表の期間は、原則として公表を行った日から14日間としております。

食中毒の発生について

下表のとおり食中毒が発生しました。

食中毒事例

処分年月日	2022年6月8日	業種等	飲食店営業
施設の名称	株式会社マルイチ 春日井営業所	施設所在地	愛知県春日井市細木町2-107
営業者名	株式会社マルイチ 代表取締役 太地 俊文		
原因食品	5月30日（月曜日）に当該施設が製造・提供した弁当		
病因物質	ウエルシュ菌		
行政処分等の内容	営業の禁止	適用条項	食品衛生法第6条違反
行政処分等の理由	食中毒病因物質に汚染された疑いのある食品を提供したこと		
発症者数	267名	死者数	0名
備考	発症者数は発表時点のものです。		

このページに関する問合せ先

愛知県 保健医療局 生活衛生部 生活衛生課
 食品衛生・監視グループ
 担当：岡、山本
 電話：052-954-6249(ダイヤルイン)