

食中毒速報

2022 September

9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

秋冷の候、皆様いかがお過ごしでしょうか。今月は、台風による強風や大雨災害の被害報道が多くありました。被災された方におかれましては心よりお見舞いを申し上げます。昼夜の寒暖差が大きくなってきましたので、くれぐれもご自愛ください。

今月のトピック

【 加熱された料理が原因の食中毒が発生しています 】

今月もカンピロバクターや黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌などの種々の細菌性食中毒が発生していました。通常、食中毒は未加熱料理のほうが感染リスクが高いですが、今回は「加熱した料理」を原因とした”黄色ブドウ球菌”食中毒の報告があがっています。

- 新潟県の場合・・・「南瓜のそぼろ煮」から黄色ブドウ球菌が検出。
- 愛媛県の場合・・・朝食（米飯、卵焼き、みそ汁、ふりかけ）が原因食品と推定。

【想定される原因】

- ・黄色ブドウ球菌が産生する毒素は耐熱性ですので、温度管理不備のため、原材料の段階ですでに細菌が増殖していた可能性があります(加熱しても残存したまま)。
- ・加熱により細菌自体はゼロとなるはずなので、加熱後に汚れた手指や調理器具などから付着し、その後増殖した可能性もあります。

【対策】

- ・涼しい季節になりましたが、原材料や料理の常温放置は絶対 NG です。
- ・加熱後の料理は迅速に冷やし、清潔な保存容器などで速やかに（冷蔵）保管しましょう。

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

Tel 0948-26-1818

www.hinkan.co.jp

福岡県飯塚市伊岐須482-41

Fax 0948-26-1819

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	摂食者数	発症者数	検出者数	死者数	症状	停止処分	添付資料
青森	上十三管内	飲食店	未特定	不明	カンピロバクター	高校生	4	4	不明	0	下痢や発熱	なし	
群馬	館林市	飲食店	不明	寿司など	アニサキス	30代	1	1	1	0	腹痛など	1日間の営業停止	
埼玉	東松山市	弁当店	花蔵	エビ炒、シューマイ等の弁当	サルモネラ	10～60代	476	75	30	0	下痢や腹痛、発熱	3日間の営業停止	1
千葉	船橋市	飲食店	げん太	鶏レバ刺しなど	カンピロバクター	10～50代	5	5	5	0	下痢や腹痛	4日間の定業停止	

都道府県	場所	施設	施設名	原因食品	原因物質	年齢	摂食者数	発症者数	検出者数	死者数	症状	停止処分	添付資料
新潟	南魚沼市	旅館	栄屋旅館	南瓜のそぼろ煮込	黄色ブドウ球菌	10～70代	80	28	不明	0	下痢、吐き気、嘔吐	1日間の営業停止	2
山梨	甲府市	飲食店	酒場日々	鶏刺し	カンピロバクター	不明	不明	3	不明	0	腹痛や発熱	3日間の営業停止	
京都府	宇治市	飲食店	MEAT&FRESH TAKAMI	ロースビーフ、レアステーキ	大腸菌	不明	5	5	5	0	下痢など	3日間の営業停止	
広島	広島市	飲食店	すし辰 ekie 店	アジの寿司など	アニサキス	不明	1	1	1	0	胃痛、下痢、吐き気など	生食用魚介類の調理販売禁止	
愛媛	砥部町	老人ホーム	未来フードサービス	提供された食事	黄色ブドウ球菌	70-97歳	28	12	不明	0	嘔吐や下痢	3日間の営業停止	3
熊本県	熊本市	飲食店	夢鶏	レバー串など	カンピロバクター	29歳と32歳	2	2	不明	0	腹痛や発熱	1日間の営業停止	

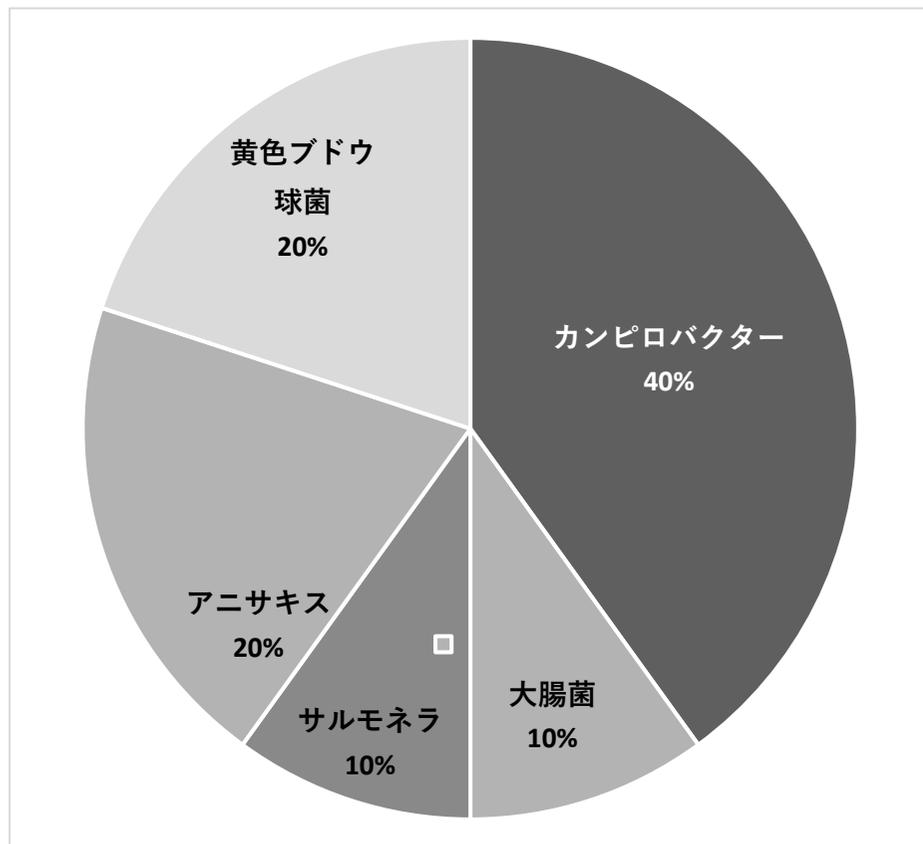
【都道府県別】

都道府県	アニサキス	カンピロバクター	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	大腸菌	総計
青森		1				1
群馬	1					1
埼玉			1			1
千葉		1				1
新潟				1		1
山梨		1				1
京都府					1	1
広島	1					1
愛媛				1		1
熊本県		1				1
総計	2	4	1	2	1	10

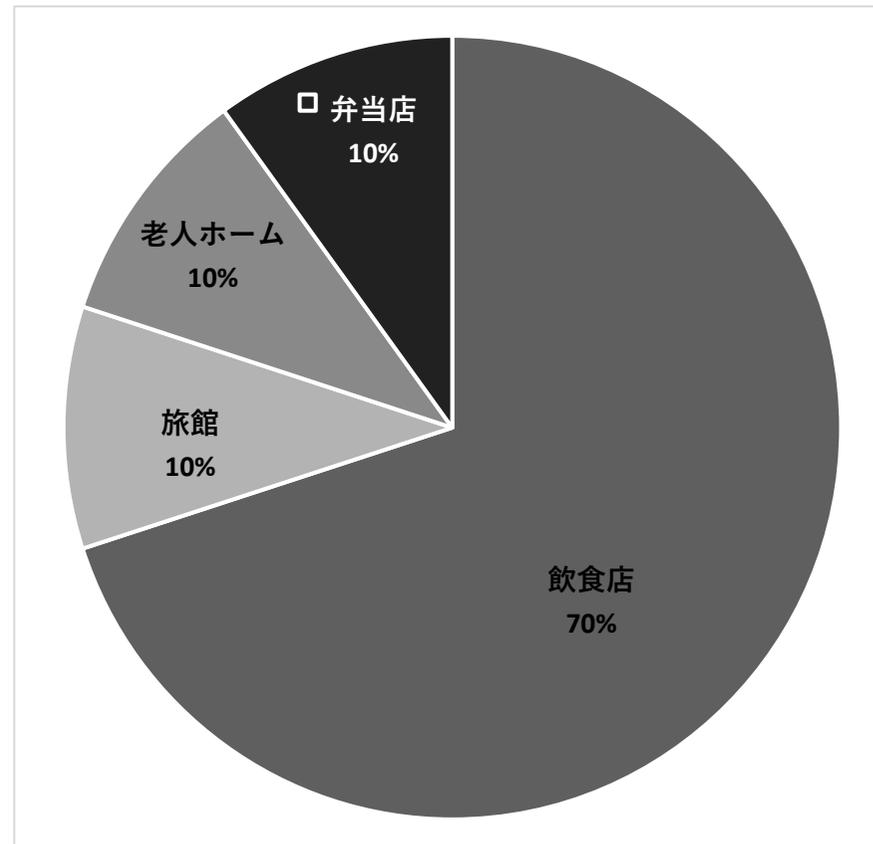
【原因施設別】

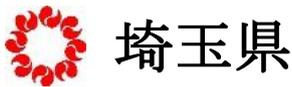
施設分類	アニサキス	カンピロバクター	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	大腸菌	総計
飲食店	2	4			1	7
弁当店			1			1
旅館				1		1
老人ホーム				1		1
総計	2	4	1	2	1	10

【原因物質別】



【原因施設割合】





<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和4年8月23日

食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました

1 行政処分の内容

東松山保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本で行った。

- (1) 営業者
- (2) 営業施設
東松山市
- (3) 営業の種類
飲食店営業
- (4) 違反内容
食品衛生法第6条違反
令和4年8月16日(火)に上記営業施設において調理提供された食品を喫食した476名中75名に対して、下痢・腹痛・発熱等を主症状とするサルモネラ属菌による健康被害を生じさせた。
- (5) 処分内容
食品衛生法に基づく営業停止命令
 - ア 処分年月日
令和4年8月23日(火)
 - イ 営業停止
令和4年8月23日(火)から令和4年8月25日(木)までの3日間
- (6) 病因物質
サルモネラ属菌

2 指導内容

東松山保健所では営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

- (1) 探知
令和4年8月18日(木)、医療機関から「昼食に仕出し弁当を喫食した職員15~30人が8月17日(水)から体調不良を呈している」旨の通報があり、東松山保健所が調査を開始した。
- (2) 調査結果(発表日現在)
 - ア 患者の発生状況等
 - (ア) 喫食者
476名(7グループ)
 - (イ) 患者
75名(4グループ、男性36名、女性39名、10歳代から60歳代)、受診者45名(うち3名入院)
 - (ウ) 喫食日時
令和4年8月16日(火)12時

添付資料1

- (エ) 初発日時 令和4年8月16日(火)17時
- (オ) 主な症状 下痢、腹痛、発熱等
- (カ) 検査結果 患者30名及び調理従事者1名の便からサルモネラ属菌が検出された。
- (キ) 喫食メニュー 日替わり弁当（玉子エビチリ、バンバンジー、ポーク焼売、わかめとザーサイの和え物、柴漬け、ご飯）

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 患者30名の便からサルモネラ属菌が検出されたこと。
- (イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、サルモネラ属菌によるものと一致したこと。
- (ウ) 患者の共通食が、8月16日(火)に原因施設で提供された食品に限定されたこと。
- (エ) 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

参考情報

サルモネラ属菌は、鶏、牛、豚などの動物の腸管や、自然界（川、下水、湖など）に広く分布しています。

感染すると、おおむね12～48時間の潜伏期間の後、激しい腹痛や下痢、発熱、おう吐などの症状を示し、長期にわたり保菌者となることがあります。

【過去の原因食品】

卵又はその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽんなど。

二次汚染により各種食品が原因食品となる場合もあります。

【予防方法】

肉や卵は十分に加熱（中心部を75℃以上で1分間以上）しましょう。

卵は冷蔵庫で保管し、割った後は早めに調理し、すぐに食べましょう。また、卵を生や半熟で食べる場合は、表示されている期限内に消費しましょう。

二次汚染を防止するため、生肉や卵に触った後は、よく手を洗い、使用した器具類も十分に洗浄・消毒し、乾燥させましょう。

食の安全・安心に関するパンフレット類

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kensyu-koza-panf/panf/index.html>

発生概要	8月19日午後1時、旅館「栄屋旅館」の営業者から南魚沼保健所へ、同施設に宿泊している者のうち複数名がおう吐等の症状を呈している旨の連絡があった。	
	同所が調査した結果、8月16日から19日の間に同施設を利用した2グループ80人のうち2グループ28人が8月19日午前8時頃から下痢、吐き気、おう吐等の症状を呈していたことが判明し、患者3人の便、施設従事者4人の便及び同施設に保管されていた残品の「かぼちゃのそぼろ煮」から黄色ブドウ球菌が検出された。	
患者の状況	撰食者数	80人
	患者数	28人（男性22人、10～70歳代 女性6人、10歳代）
	治療を受けた者	6人
	入院した者	0人
	症状	下痢、吐き気、おう吐等
原因施設	名称	栄屋旅館(さかえやりよかん)
	営業者	有限会社 栄屋(さかえや) 代表取締役 高野 栄司(たかの えいじ)
	所在地	南魚沼郡湯沢町大字土樽(つちだる)字巾下(はばした)731番地
	業種	飲食店営業
原因食事	「栄屋旅館」が8月19日の朝食に提供した「かぼちゃのそぼろ煮」	
病因物質	黄色ブドウ球菌	
検査	検査検体	患者便、従事者便、拭き取り、食品
	検査項目	食中毒菌、ノロウイルス
行政措置	<p>南魚沼保健所は原因施設に対して次の措置を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・営業停止処分 8月25日(1日間)(8月20日から24日までの5日間食事の提供を自粛) ・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒を指示。 ・調理従事者に対して衛生教育を実施予定。 	

備考 ・この食中毒の担当事務所
南魚沼保健所(南魚沼地域振興局健康福祉環境部内)

■令和4年新潟県内食中毒発生状況(※本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
8月25日現在	14件	124人
昨年同期	7件	63人

【黄色ブドウ球菌について】

菌の特徴

- ・環境に広く分布する。人の鼻、咽頭、腸管、化膿傷等にも分布しており、くしゃみや手指を介して食品を汚染することがある。おにぎり、弁当等が原因食品となりやすい。
- ・食品中で増殖する際、毒素を産生し、毒素が食中毒を引き起こす。この毒素は熱に強く、通常の調理では分解されない。
- ・潜伏期間は30分～6時間(平均3時間)で、おう吐、腹痛、下痢等を引き起こす。

予防のポイント

- ・調理済み食品に触れる前は、手指を洗浄消毒する。手指に化膿傷があるときは、直接食品に触れない。必要に応じて使い捨て手袋を使用する。
- ・調理済み食品は室温に長時間放置しない。

この記載事項に関する問い合わせ先
新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係
直通 025-280-5205 (内線2674) 担当 山内

Press Release

令和4年9月8日

薬務衛生課(089-912-2395)



えひめ食の安全・安心情報

食中毒の発生及び行政処分について

1 概要

令和4年9月3日(土)、医療機関から中予保健所に「砥部町内の老人ホームで、複数名の入居者が嘔吐・下痢・発熱の症状を呈しており食中毒の疑いがある。」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、同施設の入居者12名が、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、委託業者(有限会社みらいフードサービス)が施設内で調理した食事を喫食していた。

同保健所では、患者に共通する食事は、同委託業者が調理提供した食事のみであること、患者便から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者の症状等が黄色ブドウ球菌による食中毒の特徴と一致することなどの疫学調査の結果から、本件を同委託業者が調理、提供した食事を介して発生した食中毒と断定した。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、9月8日(木)から10日(土)まで3日間の営業停止処分とするとともに、衛生管理等の徹底について文書指導した。

なお、患者は全員回復している。

2 発生状況(令和4年9月8日(木)9時00分現在)

- (1)発生日時 9月2日(金)11時30分～18時00分
- (2)喫食者数 28名(入居者27名、職員1名)
- (3)喫食日時 9月2日(金)7時50分(推定)
- (4)発症者数 12名(入居者12名)(男4名、女8名)(年齢70歳～97歳)
- (5)受診者数 3名(入居者3名)(男1名、女2名)(年齢87歳～97歳)
(松山市2医療機関)
- (6)入院者 1名
- (7)主な症状 嘔吐、下痢、発熱等
- (8)原因施設

{	名称：みらいフードサービス ほわいと・とべ事業所(飲食店営業) 所在地：伊予郡砥部町大南457番地1 営業者：有限会社みらいフードサービス 代表者 岡本 隆
---	--
- (9)原因食品 9月2日(金)に調理、提供した朝食(推定)
- (10)病因物質 黄色ブドウ球菌
- (11)行政処分 中予保健所が食品衛生法に基づき9月8日(木)から10日(土)まで3日間の営業停止処分
- (12)その他参考
 - ・委託業者は9月3日(土)から食事の提供を自粛しており、施設は他の業者から購入した弁当を提供している。
 - ・デイサービス利用者、職員の発症は確認されていない。

添付資料3

9月2日（金）メニュー

朝食

米飯

卵焼き

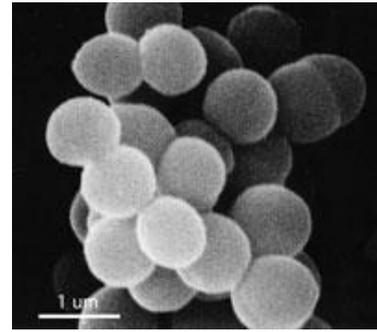
味噌汁

ふりかけ

黄色ブドウ球菌による食中毒

【特 徴】

- ・自然界や人、動物の皮膚、鼻孔、のどの粘膜、化膿した傷口などに広く分布。
- ・食品中で食中毒を引き起こす毒素を産生する。
- ・毒素は熱に強く、加熱調理しても分解、無毒化されない。



【症 状】

- ・潜伏期は1～5時間ときわめて短い。
- ・激しい嘔吐、吐き気、下痢、腹痛。

【過去の原因食品】

- ・おにぎりや弁当、生菓子類等
- ・二次汚染による各種食品

【予 防 法】

- ・手指に傷がある人、手荒れのある人は、直接食品に触れない。
- ・食品製造に従事する人は、作業前に十分手指の洗浄・消毒を行う。
- ・調理後はできるだけ早めに食べる。
- ・食品を室温で長時間放置しない。

食中毒発生状況一覧

令和4年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月8日	宇和島市	4	1	0	フグの肝臓	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
2	7月23日	砥部町	67	16	0	施設の昼食	サルモネラ属菌(O7群)	施設	施設
3	9月3日	砥部町	28	12	0	施設で提供された食事	黄色ブドウ球菌	施設	飲食店
合計			99	29	0				

令和3年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月23日	西予市	96	30	0	弁当	ノロウイルス	事業所等	飲食店
2	6月2日	今治市	47	35	0	仕出し弁当	ノロウイルス	施設等	飲食店
3	12月19日	松前町	31	21	0	仕出し弁当	ノロウイルス	会場	飲食店
4	12月25日	今治市	1	1	0	フグ料理	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
5	2月18日	久万高原町	154	25	0	施設で提供された食事	ノロウイルス	施設等	飲食店
6	2月19日	今治市	1	1	0	フグ料理	フグ毒 (テトロドトキシン)(推定)	家庭	家庭
7	2月25日	西条保健所管内	12	7	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンプリンクタータ	家庭	飲食店
合計			342	120	0				

令和2年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月23日	今治市	13	7	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	8月1日	西条市	4	4	0	弁当	不明	家庭	飲食店
3	8月13日	東温市	468	36	0	施設の給食	サルモネラ属菌	施設	施設
4	8月24日	宇和島市	20	8	0	弁当	黄色ブドウ球菌	事業所等	飲食店
5	9月8日	新居浜市	32	12	0	施設の昼食	不明	施設	施設
6	10月11日	西条市	52	35	0	施設で提供された食事	不明	施設等	施設
7	10月12日	内子町	33	17	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
8	11月3日	宇和島市	9	8	0	会食	サルモネラ属菌(O9群)	飲食店	飲食店
9	12月17日	西条市	12	3	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
10	2月20日	内子町	50	22	0	折詰	ノロウイルス	家庭等	飲食店
合計			693	152	0				

【松山市】

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
4年度	6	1060	53	0
3年度	1	155	34	0
2年度	1	12	8	0