

食中毒速報

2022 October

10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

紅葉が見頃を迎えているところが東側から徐々に増えてきているようで、朝晩の寒気につけ、秋の深まりを感じる時期になりました。秋の味覚であるサンマ等の魚ではアニサキスが、キノコ類では毒キノコの食中毒が増える時期です。納入される食材をよく確認して調理をお願いします。

今月のトピック

【 大腸菌 O157 で 死亡事故 が発生しました 】

今月も種々の食中毒が発生していますが、そのうち大腸菌 O157 の発症者が1名亡くなっております。喫食者は90歳代の方で、牛肉のユッケによる食中毒でした。普段は問題がない料理でも、食べる人の抵抗力や体調次第で発症に至る可能性はいつでも隠れています。日頃から細菌数を低減する取り組みをお願いします。今回は、腸管出血性大腸菌 O157 について掲載します。

【O157 の特徴】

主に加熱不足の肉（生肉含む）、生野菜などの食品、水を介して感染します。
100個程度を摂取しただけでも発症することがあります。

【O157 の対策】

- ・食品は、中心温度75℃で1分間以上加熱する
- ・野菜はよく洗浄する
- ・生肉を取り扱う場所の近くで、そのまま喫食する食品を取り扱わない
- ・調理器具(まな板・包丁)は、生肉・野菜・魚介・加熱前・加熱後など食品毎に使い分ける
- ・調理器具は、小まめに洗浄・消毒する



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	摂食者数	発症者数	検出者数	死者数	症状	停止処分	添付資料
千葉	船橋市	飲食店	増やま	イワシの刺し身	アニサキス	40歳代	1	1	1	0	吐き気腹痛下痢の症状	1日間の一部営業停止	
東京	江戸川区	老人ホーム	輝明生苑しのざき	牛皿など	ウエルシュ	44-99歳	49	49	23	0	下痢や腹痛などの症状	6日間の給食の提供停止	1
岐阜	養老町	飲食店	焼肉勝ちゃん本店	牛ロース、牛タン、牛カルビ、ハツ、ハラミ等	大腸菌	29-75歳	13	3	3	0	腹痛や下痢血便などの症状	営業禁止処分	2
京都	宇治市	食肉販売店	MEAT&FRESHT AKAMI	牛肉のユッケ	大腸菌	90歳代	1	1	1	1	腹痛や下痢発症	5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	摂食者数	発症者数	検出者数	死者数	症状	停止処分	添付資料
兵庫	中央区京町	ホテル	オリエンタルホテル Plan・Do・See(ブランドゥシー)	披露宴で提供された食事	サルモネラ	10~80代	94	54	不明	0	下痢や腹痛などの症状	3日間の営業停止	3
和歌山	和歌山市	飲食店	つぶらカフェ	弁当	サルモネラ	幼児~60代	29	16	不明	0	発熱や腹痛などの食中毒症状	3日間の営業停止	
和歌山	和歌山市	飲食店	炭火笑酒屋五縁	食事	カンピロバクター	50代	4	4	2	0	発熱や下痢などの症状	2日間の営業停止	
熊本	熊本市	飲食店	那由多	湯通しされた鶏ささみ、ロース、赤レバーなど	カンピロバクター	20~40歳代	10	5	不明	0	発熱や下痢などの症状	1日間の営業停止	
沖縄	沖縄市	飲食店	不明	生焼けのささみや白レバーを含む食事	カンピロバクター	40~50代	2	2	不明	0	発熱や下痢などの症状	5日間の営業停止	

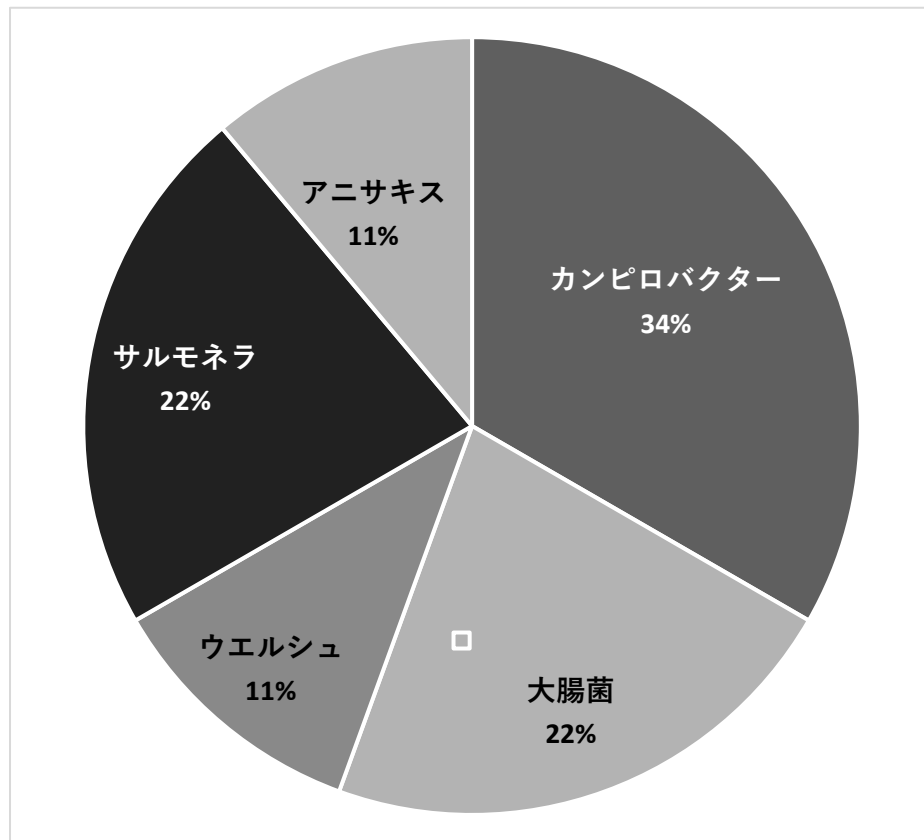
【都道府県別】

都道府県	アニサキス	ウエルシュ	カンピロバクター	サルモネラ	大腸菌	総計
千葉	1					1
東京都		1				1
岐阜					1	1
京都府					1	1
兵庫				1		1
和歌山			1	1		2
熊本			1			1
沖縄			1			1
	1	1	3	2	2	9

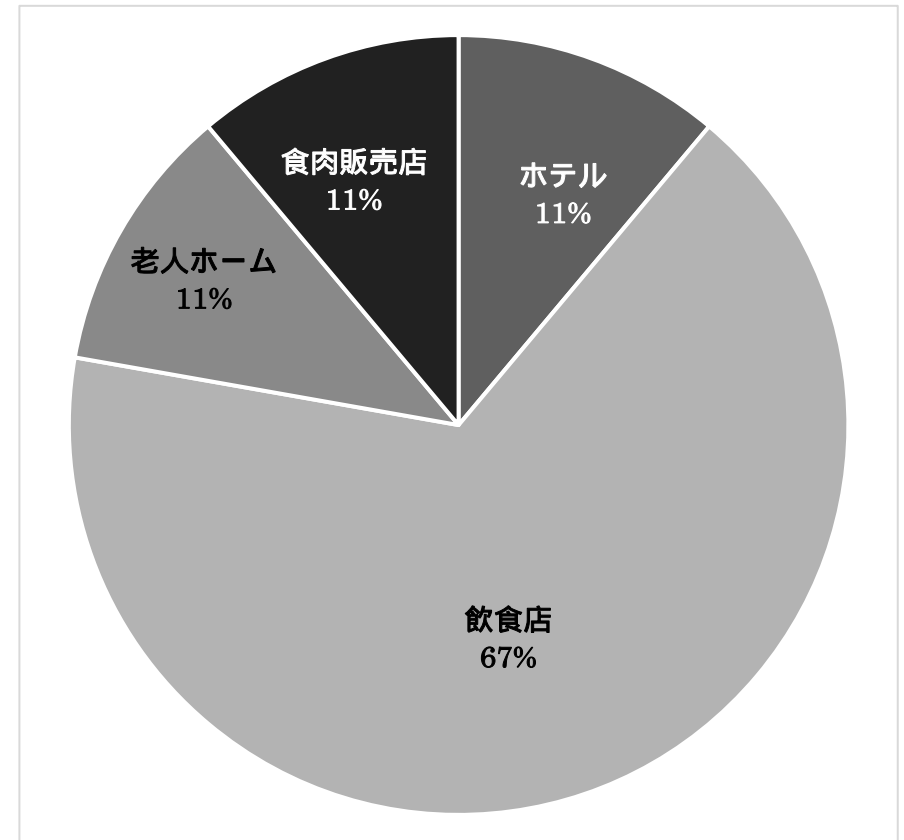
【原因施設別】

施設分類	アニサキス	ウエルシュ	カンピロバクター	サルモネラ	大腸菌	総計
ホテル				1		1
飲食店	1		3	1	1	6
食肉販売店					1	1
老人ホーム		1				1
総計	1	1	3	2	2	9

【原因物質別】



【原因施設割合】



令和4年9月22日

ご利用者 各位
ご家族 各位
関係者 各位

株式会社 明 昭
代表取締役 藤田 千代士

食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ

この度、弊社が運営しております介護付有料老人ホーム「輝明生苑しのぎ」におきまして、食中毒事故が発生いたしました。このことにより、令和4年9月22日付で所轄保健所である江戸川保健所より給食業務停止処分を受けましたので、下記の通りお知らせいたします。

発症されましたご入居者とご家族には、多大なる苦痛とご迷惑をお掛けいたしましたこと、心よりお詫び申し上げます。

また、弊社施設をご利用いただいているご利用者および関係者の皆様にも、多大なご迷惑とご心配をお掛けいたしましたこと、心よりお詫び申し上げます。

記

1. 食中毒事故の概要 発生施設【輝明生苑しのぎ 住所/江戸川区篠崎町二丁目46番12号】

令和4年9月12日夕方から13日昼頃にかけて、当該施設のご入居者及び職員のうち約40名が下痢等の食中毒様症状を呈しました。ご入居者及び職員の共通食は当施設内で調理されたもので、系列施設の「篠崎明生苑(東京都江戸川区篠崎町二丁目31番3号)」と「篠崎明生苑Ⅱ(東京都江戸川区篠崎町五丁目4番13号)」にも配食しており、他の施設からも数名患者が出ていました。

保健所の調査の結果(9月22日現在)、3施設49名(内訳:「輝明生苑しのぎ」ご入居者41名、職員2名。「篠崎明生苑」ご入居者5名。「篠崎明生苑Ⅱ」ご入居者1名。)が食中毒様症状を呈しており、共通食は当該施設で調理提供した食事以外に無いことが判明しました。さらに、患者22名及び非発症者2名の糞便からウエルシュ菌が検出されました。

これらのことから、今回の件は当該施設で12日に提供した昼食を原因とする食中毒と断定され、これは食品衛生法第6条第3号違反である旨、江戸川区江戸川保健所食品衛生監視員の方より指摘されました。

尚、発症されたご入居者と職員は幸い全員が軽症状で薬の処方などなく9月14日には症状も治まっております。

添付資料1

2. 行政処分の内容について

給食業務停止期間 : 9月21日(水) 営業自粛開始
9月22日(木) から9月27日(火) まで営業等停止処分
業務停止範囲 : 輝明生苑しのぎ5F 厨房
処分の理由 : 食品衛生法第6条第3号違反
原因物質 : ウエルシュ菌

3. 再発防止策について

この事態を厳粛に受け止め、江戸川保健所の指導の下、再発防止に向けて以下の対応を徹底し、食事の安全・安心の確保に全職員一丸となって取り組んで参る所存でございます。

- ① 職員に対する衛生教育の見直し
- ② 調理設備・厨房内の清掃及び消毒、それらの点検の徹底
- ③ マニュアルの見直し

4. 給食業務停止期間の対応について

給食業務停止期間の食事については、外部業者の仕出しにて提供をさせていただきます。また、今まで通り、それぞれの食事形態に合わせた対応をいたします。

この度は、信頼を裏切る結果となってしまったこと、重ねてお詫び申し上げます。

【本件に対するお問い合わせ先】

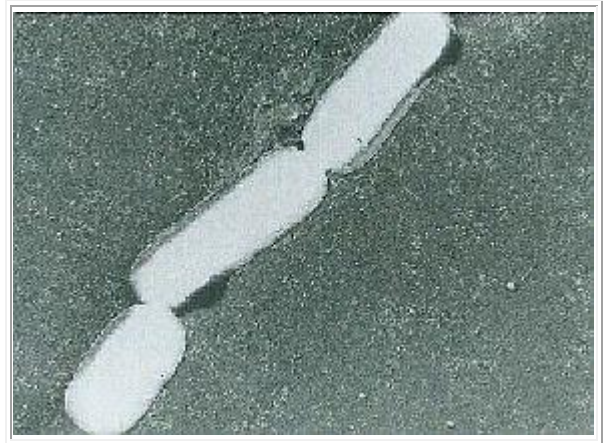
輝明生苑しのぎ 03-5636-8800 担当 中村

以上

【ウエルシュ菌とは】

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素が少ない環境を好む嫌気性菌である。

健康な人の便からも検出され、その保菌率は食生活や生活環境及び年齢により異なり、一般に高齢者のほうが高い傾向がある。しかし、これらの健康者から検出するウエルシュ菌は、大半が非病原性である。また、家畜（牛、豚、ニワトリ）などの糞便や魚からも検出される。食品では、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）の汚染が高い。



この細菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず、生き残る。このため、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の耐熱性芽胞が残存することがある。

食品の中で大量に増殖したウエルシュ菌が食べ物とともに胃を通過し、小腸内で増殖して、菌が芽胞型に移行する際にエンテロトキシン（毒素）が産生され、その毒素の作用で下痢などの症状が起きる。

【原因食品】

肉類、魚介類、野菜及びこれらを使用した煮物や、煮物を使用した弁当などが多い。また、給食におけるカレー、シチュー、スープ、麺つゆなどのように、食べる日の前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた食品に多くみられる。

『加熱済食品は安心』という考えがウエルシュ菌による食中毒の発生原因となっている。

【症状】

潜伏時間は約6～18時間で、ほとんどが12時間以内に発症する。腹痛、下痢が主で、特に下腹部が張ることが多い。症状としては比較的軽い。

【予防方法】

- 1 前日調理、室温放置は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べること。
- 2 一度に大量の食品を加熱調理したときは、小分けするなど工夫をして急速に冷却し、本菌の発育しやすい温度帯に長く保持されないようにする。

令和4年10月8日（土）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
生活衛生課	食品指導係	安江 智雄	内線 2565 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

食中毒の発生について

1 探 知

令和4年9月25日（日）9時30分頃、養老郡養老町内の医療機関から西濃保健所へ腸管出血性大腸菌感染症発生届の提出があり、「患者は、9月17日（土）に養老郡養老町内の飲食店を利用している」旨、連絡があった。

また、9月30日（金）15時頃、不破郡垂井町内の医療機関から西濃保健所へ腸管出血性大腸菌感染症発生届の提出があり、「患者は、9月17日（土）に養老郡養老町内の飲食店を利用している」旨、連絡があった。

さらに、10月5日（水）11時頃、三重県から当県健康福祉部へ「三重県桑名市内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届の提出があった。患者は、9月18日（日）に養老郡養老町内の飲食店を利用している」旨、連絡があった。

2 概 要

西濃保健所が調査したところ、養老郡養老町内にある飲食店「焼肉 ^{やきにく} 勝ちゃん ^{かつちゃん} 本店 ^{ほんてん}」を9月17日（土）又は18日（日）に利用した3グループ13人のうち3人が、9月22日（木）に腹痛、下痢、血便等の食中毒症状を呈し、医療機関に受診し、うち2人が入院していたことが判明した。

西濃保健所では、患者らに共通する食事は当該施設に限られること、患者便から腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと、患者3人から検出された菌株を遺伝子解析したところ遺伝子型が一致したこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者はいずれも退院し、快方に向かっている。

3 発生状況

	Aグループ	Bグループ	Cグループ
摂食者数	4人	7人	2人
有症者数	1人（男性1人）50歳	1人（女性1人）76歳	1人（男性1人）29歳
受診者数	1人（入院1人）	1人（入院1人）	1人（入院0人）
摂食日時	9月17日18時30分	9月17日18時00分	9月18日18時30分
発病日時	9月22日21時00分	9月22日12時00分	9月22日 0時30分
主な症状	腹痛、下痢、血便等		

4 主なメニュー 牛ロース、牛タン、牛カルビ、ハツ、ハラミ等

5 原因食品 調査中

6 病因物質 腸管出血性大腸菌O157

7 原因施設 屋 号：焼肉 ^{やきにく} 勝ちゃん ^{かつ} 本店 ^{ほんてん}

営業者：株式会社勝ちゃん 代表者：代表取締役 ^{たかぎ} 高木 ^{たつじ} 辰児

業 種：飲食店営業（焼肉屋）

所在地：養老郡養老町石畑180-3

8 検 査

原因究明のため、引続き従業員の検便等の検査を実施中。

9 措 置

食品衛生法に基づき、当該施設を10月8日（土）から営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

岐阜県における食中毒発生状況（令和4年10月8日現在）

		本 年			昨 年 同 期			昨年1年間		
		件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数
岐 阜 県		9	183	0	5	88	0	7	110	0
内 訳	岐阜県	8	176	0	4	86	0	6	108	0
	岐阜市	1	7	0	19	2	0	1	2	0

腸管出血性大腸菌による食中毒

加熱用の食肉を生又は加熱不十分な状態で食べて感染する食中毒事例が多く、その他にも、生食用野菜や浅漬、団子などの菓子類を原因食品とする食中毒が報告されています。

● 特徴

- ・牛などの家畜の腸管内や土壤に生息している
- ・感染力が強く、少量の菌（50個程度）でも発症する

● 原因食品

- ・加熱不十分な食肉及びその加工品
- ・洗浄及び消毒が不十分な野菜
- ・調理従事者の手指などを介して二次的に汚染された食品

● 主な症状

- ・腹痛、下痢（時に血便）、発熱、吐き気、重症化すると溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発することもあります
- ・潜伏期間は2～7日間
- ・高齢者や乳幼児が感染すると重症化しやすい

● 予防のポイント

○消毒・殺菌の徹底

- ・食品は十分に加熱する（中心温度75℃で1分間以上）
特に食肉については生食を避け、中心部まで十分加熱する
- ・生野菜などの食品を次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する（200ppmで5分間又は100ppmで10分間）
- ・まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素系消毒液で消毒する

○調理する人の健康管理の徹底

- ・下痢等の症状がある場合は、直接調理に従事しない

○手洗いの徹底

- ・調理前、食事前、トイレの後などは、手洗いを徹底する

<参考> 腸管出血性大腸菌食中毒の発生状況

	令和元年	令和2年	令和3年
岐阜県	0 / 5 (0. 0%)	0 / 19 (0. 0%)	0 / 7 (0. 0%)
全国	20 / 1061 (1. 9%)	5 / 887 (0. 6%)	9 / 717 (1. 3%)

※数値は（腸管出血性大腸菌による食中毒件数）／（総食中毒件数）

食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ

この度、オリエンタルホテル（神戸市中央区）におきまして、食中毒事故が発生いたしました。
これにより、本日9月28日（水）付で神戸市保健所より営業停止処分を受けましたので
下記の通り、お知らせいたします。

該当の御披露宴のご新郎ご新婦様におかれましては、最良の思い出になるはずのご披露宴の機会が一転、
心身ともに苦しくつらい状況を招くことになってしまい、多大なるご迷惑をおかけしてしまいましたこと、
心より深くお詫び申し上げます。
また、発症されたお客様には多大なる苦痛とご迷惑をお掛けいたしましたこと、謹んでお詫び申し上げます。
一日も早いご快復をお祈り申し上げるとともに、心からお見舞いを申し上げます。
加えて、オリエンタルホテルを日頃からご利用いただいているお客様及び関係者の皆様にも
多大なるご迷惑とご心配をお掛けしますことを、重ねてお詫び申し上げます。

今回の事態を極めて重く受け止め、誠心誠意尽力して参ります。

記

1. 食中毒事故の内容について

令和4年9月24日（土）、ORIENTAL HOTELにおいて調理・提供した食事を喫食した4グループのうち54名様が、
翌25日（日）未明以降に下痢・腹痛・発熱等の症状を呈した。
患者はいずれも当施設が令和4年9月24日（土）に調理・提供した食事を喫食しており、他に共通する食事はなく、
4グループにわたった発症していること、患者の症状等の発症状況が類似していること、患者を診察した医療機関の医師より
食中毒の届出があったことから、当施設が調理・提供した食事を原因とする食中毒と断定するものである。

2. 行政処分内容について

上記結果を受け、当ホテルは本日9月28日（水）付で
神戸市保健所 東部衛生監視事務所より、以下の通り食品衛生法に基づき営業停止をすることを命じられました。

所轄保健所　：神戸市保健所 東部衛生監視事務所
営業停止期間：令和4年9月28日（水）～9月30日（金）24時までの3日間
営業停止範囲：披露宴会場のキッチンエリア
処分の理由　：食品衛生法 第6条第3号違反として、営業停止処分
処分年月日　：令和4年9月28日（水）
病因物質　　：不明

3. 再発防止策について

当ホテルにおきましては、日頃より衛生管理の徹底を目的とした従業員教育及び社内体制の整備を推進しておりますが、
この度はこのような食中毒事故を発生させてしまい、お客様や関係者の皆様に多大なご迷惑とご心配をお掛けいたしましたこと、
改めて心より深くお詫び申し上げます。今後は神戸市保健所 東部衛生監視事務所のご指導をいただきながら、
再発防止に向けて早急に以下の対策を立て、お客様の安全・安心の確保に全従業員一丸となって取り組んで参る所存でございます。

営業停止に伴う今後の対策一覧

- (1) 器具等と手洗い用の手拭きを別にするよう徹底する
- (2) 施設の消毒と使用中の食材の廃棄を行う
- (3) 同様の事例を受けた場合や従業員に体調不良者が発生した場合は、速やかに報告する
- (4) 無症状の従業員についても検便を実施、感染していないか確認し、陰性者のみ出勤可とする

※追記（令和4年10月1日 12:00）

被害者の行政検便検査結果により、鶏の腸内に通常存在するサルモネラ菌が、仕入れ以降の調理過程の管理不備により増殖し、
当該婚礼コース料理の中へ混入した可能性が高いと保健所より報告を受けております。
伴いまして、下記の対策を講じて参ります。
(5) サルモネラ菌を含めた全ての食中毒リスクのある食材において、生食メニューを変更する

※追記（令和4年10月3日 12:00）

神戸市保健所 東部衛生監視事務所より、
今回の食中毒はサルモネラ菌 O9(オーナイン) によるものと断定する旨報告を受けています。
(6) キッチン内の床、壁と全ての冷蔵庫ならびに冷凍庫のアルコール除菌を実施しています
(7) 保健所によるサルモネラ菌について衛生講習をスタッフ向けに実施を完了しています
(8) 保健所によるホテルの関係者よりノロウイルス・サルモネラ菌の検便検査を実施（10/3時点で陽性者は出ておりません）
(9) 仕込み途中の料理、開封済みの食材・調味料、開封済みの飲料を全て破棄の実施
(10) 未開封で中身が汚染されていない食材・飲料のアルコールによる殺菌消毒の実施

サルモネラ菌による食中毒リスクがある「割卵した生卵」の使用に関し、
下記の通り今まで以上に管理方法を厳重にし、徹底した管理を実施。
(11) 納入業者が納品される際の食材の表面温度を確認し、5℃以下のみの商品を受け取る既存ルールの継続と徹底
(12) 交差汚染を起こさない為、汚染区域と清潔区域を分けて商品搬入を行なう既存ルールの継続と徹底
(13) 他の食材を汚染しない為、冷蔵庫内では棚の一番下にのみ保管するよう既存ルールの継続と徹底
(14) 毎日、午前・午後に保管冷蔵庫の室内温度確認を行う既存ルールの継続と徹底
(15) 賞味期限の表記に加え、割卵した生卵の使用を宴会場で廃止し、
凍結殺菌卵黄・凍結殺菌卵白・殺菌された卵液のみを使用するルールの徹底

※追記（令和4年10月4日 12:00）

神戸市保健所 東部衛生監視事務所より、ORIENTAL HOTELの婚礼コース料理の保存検査の中から
サルモネラ菌が検出されたため、当該コースを起因とした食中毒と断定。
このことからORIENTAL HOTELとしては当該コースに含まれるマグロの黄身醤油が原因として、
当該メニューの見直しを含めた、今後の再発防止を進めております。

[食中毒対応に関するお問い合わせ先]

オリエンタルホテル
電話番号: 078-326-1500 受付時間: 10時30分～19時
E-mail: oriental-pr@plandosec.co.jp
担当: 松本

以上