

食中毒速報

2023 March

3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

満開の桜が楽しめる時期となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。今年は花見や外出をする人も増えそうな報道も多く見られており、大変喜ばしく思います。

さて、今月はホテルでの食中毒が3件報告されていたほか、ノロウイルスで280名を超える発症者がでた事案や、馬刺しによる腸管出血性大腸菌 O26 の事案が報道されていました。

飲食店営業が活発化し母数が増えていることが主な背景とと思われますが、新型コロナへの規制が緩和されたことで、手洗いや発熱点呼への意識までが薄れ始めているのではないかと感じております。手洗いや健康チェックは、細菌・ウイルスが館内を巡り巡って調理場へ侵入することを防ぐ仕組みでもあるので、調理従事者は勿論ですが、調理人と設備を共用されている方には是非継続をお願いしたいものです。

今月のトピック

【 馬刺しから O26 検出 】

今月(2-3月)、愛媛県で加工された”冷凍馬刺し”によって神奈川県で食中毒が発生するという事案が報道されたので対策について掲載します。細菌自体が冷凍では死滅しない性質を持ち、腸管出血性大腸菌は感染力も強いので「付けない」「殺菌」を徹底する必要があります。

【主な対策】

- ・生で提供する生鮮品はよく洗いましょう。加熱は中心温度 75°Cで1分以上実施しましょう。
- ・生野菜、生肉、鮮魚用のまな板・包丁は使い分けし、相互汚染を防ぎましょう。
- ・使用したまな板、包丁、ふきんは、作業中小まめに洗浄し、熱湯または塩素系消毒剤で消毒しましょう。手洗い消毒も小まめに行いましょう。

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

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
山形	木の実町	飲食店	和工房空海	食事	ノロウイルス	10~70歳代	25	17	1	0	嘔吐や下痢発熱などの症状	3日間の営業停止	
栃木	日光市松原町	飲食店	米吉商晃寿司	調理した弁当	ノロウイルス	20~78歳	24	24	不明	0	下痢や嘔吐などの症状	営業禁止	
群馬	桐生市仲町	飲食店	串焼ダインガ紅屋	不明	カンピロバクター	20~50歳代	14	8	不明	0	下痢や腹痛などの症状	3日間の営業停止	
岐阜	郡上市八幡町	ホテル	ホテル郡上八幡	食事	ノロウイルス	不明	38	9	不明	0	嘔吐や発熱などの症状	レストランの営業禁止	1
岐阜	多治見市太平町	児童施設	ボコデコキッズ	園の給食施設で作られた屋食やおやつ	ノロウイルス	1~3歳	不明	14	不明	0	嘔吐や発熱などの症状	営業禁止	2
愛知	豊田市	弁当製造	トワ	提供した弁当	ノロウイルス	子供~高齢者	不明	100	不明	0	下痢や嘔吐など食中毒の症状	営業停止	
滋賀	高島市	飲食店	綿庄食品	提供された料理	ノロウイルス	8~78歳	35	15	不明	0	下痢や嘔吐などの食中毒症状	2日間同店営業停止	
京都	宇治市檜島町	飲食店	京料理心月檜島店	料理	ノロウイルス	2~85歳	49	49	9	0	下痢や発熱などの食中毒症状	2日間の営業停止	
京都	京丹後市弥栄町	飲食店	だいまるしょうゆ	弁当	ノロウイルス	不明	23	12	不明	0	下痢嘔吐発熱の症状	2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
大阪	東大阪市	老人ホーム	不明	提供された食事	ノロウイルス	47~91歳	不明	3	3	0	下痢や吐き気などの症状	1日間営業停止	
兵庫	西宮市	飲食店	三心	調理した弁当	ノロウイルス	19~53歳	不明	18	10	0	発熱や下痢嘔吐などの症状	4日までの営業停止	
兵庫	西宮市	飲食店	鮭・酒・肴杉玉西宮北口	寿司や刺身	ノロウイルス	不明	不明	13	7	0	下痢や嘔吐発熱などの症状	3日間同店に営業停止	
愛媛	松野町	飲食店	魚聖鮮魚	弁当	ノロウイルス	25~72歳	19	12	不明	0	下痢や嘔吐などの症状	3日間の営業停止	3
愛媛	松山市平田町	食肉処理	ヴェジジャパン	同社が製造した馬刺し	大腸菌	30代	4	1	1	0	下痢などの症状	2日間の営業停止	4
福岡	福岡市	飲食店	レモン	弁当	ノロウイルス	幼児、職員ら	不明	281	9	0	下痢や吐き気などの症状	営業禁止処分	
福岡	築上郡吉富町	老人ホーム	特別養護老人ホーム さくら苑	ごはん、千草焼き、ブロッコリー、青梗菜の中華煮、なめたけおろし、味噌汁	ウェルシュ	40~90代	50	14	不明	0	下痢、腹痛	2日間の営業停止	5
長崎	西海市大瀬戸町	飲食店	呑み食い処 味楽家	恵方巻き	ノロウイルス	5~73歳	75	32	11	0	嘔吐や下痢発熱など発症	2日間の営業停止	
長崎	平戸市大久保町	ホテル	国際観光ホテル 旗松亭	食事	ノロウイルス	1~98歳	不明	70	不明	0	下痢や嘔吐などの症状	2日間営業停止	6
熊本	八代市本町	飲食店	呑み喰い処 わさび	調理された料理	ノロウイルス	10~60歳代	不明	8	2	0	下痢や腹痛などの症状	2日間の営業停止	
大分	九重町	ホテル	ホテル大高原	料理	ノロウイルス	20代	4	4	2	0	下痢や嘔吐など発症	2日間営業停止	

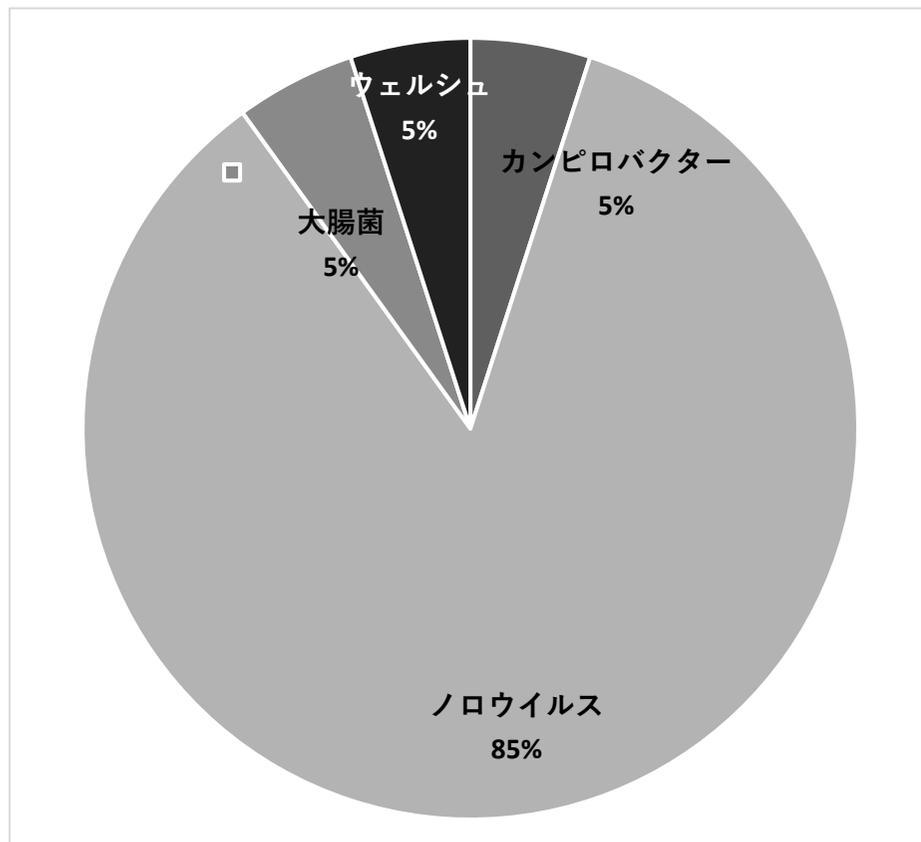
【都道府県別】

都道府県	ウェルシュ	カンピロバクター	ノロウイルス	大腸菌	総計
山形			1		1
栃木			1		1
群馬		1			1
岐阜			2		2
愛知			1		1
滋賀			1		1
京都			2		2
大阪			1		1
兵庫			2		2
愛媛			1	1	2
福岡	1		1		2
長崎			2		2
熊本			1		1
大分			1		1
	1	1	17	1	20

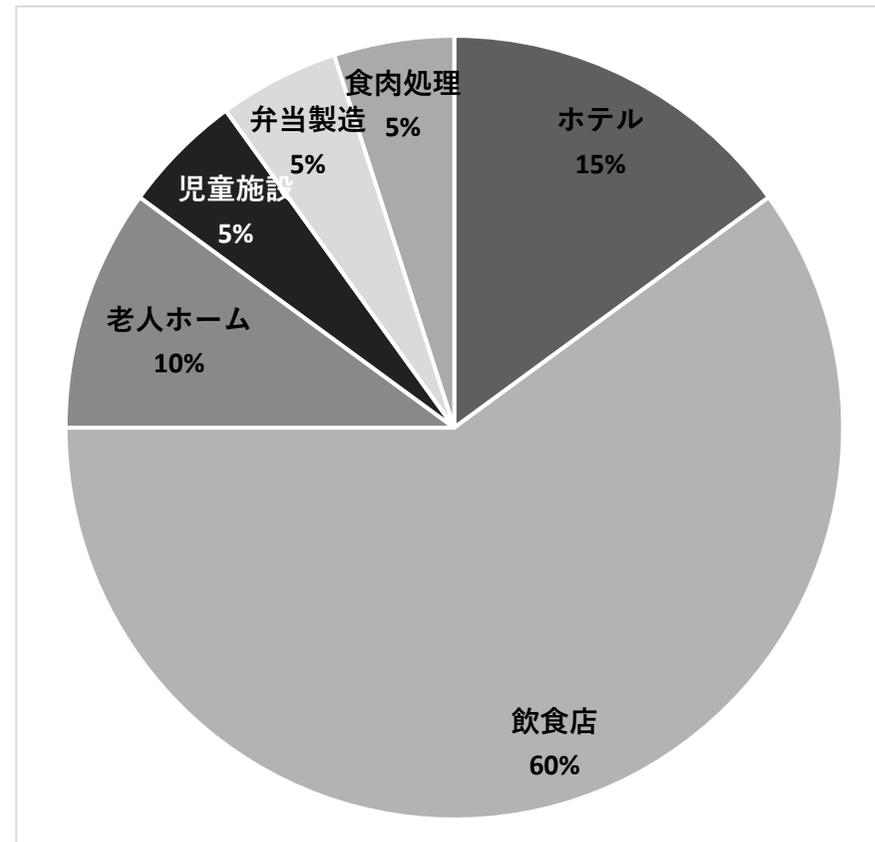
【原因施設別】

施設分類	ウェルシュ	カンピロバクター	ノロウイルス	大腸菌	総計
ホテル			3		3
飲食店		1	11		12
児童施設			1		1
食肉処理				1	1
弁当製造			1		1
老人ホーム	1		1		2
総計	1	1	17	1	20

【原因物質別】



【原因施設割合】



令和5年2月23日（木）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 3420 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

食中毒の発生について

1 探 知

令和5年2月19日（日）12時頃、「2月16日（木）から17日（金）にかけて郡上市内のホテルに宿泊した複数人が嘔吐、発熱、腹痛等の症状を呈している。」旨、宿泊客の親族から関保健所へ連絡があった。

2 概 要

関保健所郡上センターが調査したところ、2月17日（金）に郡上市内のホテル「ホテル郡上八幡」内にある飲食店「レストラン大滝苑」で食事をした10グループ38人のうち、3グループ17人中9人が、2月17日（金）から19日（日）にかけて下痢、嘔吐、発熱等の食中毒症状を呈し、うち2人が医療機関に受診し、入院していたことが判明した。

関保健所郡上センターでは、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者の便からノロウイルスが検出されたこと、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、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	9人	6人	2人
有症者数	5人（男性2人、女性3人） 18歳～20歳	3人（男性3人） 20歳～22歳	1人（女性1人） 29歳
受診者数	2人（入院2人）	0人	0人
摂食日時	2月17日（金） 8時00分	2月17日（金） 8時00分	2月17日（金） 7時00分
発病日時	2月17日（金）18時00分 ～2月18日（土）17時00分	2月17日（金）21時00分 ～2月19日（日）0時00分	2月18日（土）18時00分
主な症状	下痢、嘔吐、発熱等		

4 主なメニュー 朴葉味噌、鮎の一夜干し、だし巻き卵、ポテトサラダ、漬物等

5 原因食品 調査中

6 病因物質 ノロウイルス

7 原因施設 屋号：レストラン大滝苑
 営業者：株式会社千虎観光 代表者 中島 規夫
 業種：飲食店営業（旅館）
 所在地：郡上市八幡町吉野208

8 検 査

原因究明のため、引き続き患者ら及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

9 措 置

関保健所郡上センターでは、当該施設を2月23日（木）から食品衛生法に基づく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。）

なお、営業禁止処分は、「ホテル郡上八幡」内にある「レストラン大滝苑」の厨房部分のみです。

岐阜県における食中毒発生状況（2月23日現在、本件を含む）

	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	4	34	0	2	164	0	11	185	0	
内 訳	岐阜県	4	34	0	2	164	0	10	178	0
	岐阜市	0	0	0	0	0	0	1	7	0

添付資料1

<参考資料>

ノロウイルスによる食中毒

近年、ノロウイルスによる食中毒が多数報告されています。

患者や感染者の便、おう吐物には大量のノロウイルスが含まれており、手指を介して食品を二次的に汚染することによって食中毒が発生したり、ヒトからヒトへ感染する感染症を引き起こすことも少なくありません。

● 特徴

- ・主に冬季に発生
- ・ヒトの腸管内のみで増える
- ・感染力が非常に強く、少量のウイルス（10～100個）でも感染し発症

● 原因食品

- ・調理従事者の手指などを介してノロウイルスに二次的に汚染された食品
- ・加熱不十分な二枚貝

● 主な症状

- ・おう吐、下痢、腹痛（頭痛、発熱などの胃腸風邪様の症状がみられることもある）
- ・潜伏期間は1～2日間で、一般に数日で回復する

● 予防のポイント

○手洗いの徹底

- ・調理前、食事前、トイレの後、おう吐物の処理後などは、手洗いを徹底する

○消毒・殺菌の徹底

- ・おう吐物の処理などには、使い捨て手袋を使用し、塩素系消毒液で消毒する
- ・食品は十分に加熱する（中心温度85～90℃で90秒間以上）
- ・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

- ・普段から感染しないよう食べ物や自身を含め家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは、すぐに、責任者へ報告する
- ・おう吐、下痢などの症状がある場合は、直接食品に触れる作業は控える

◆次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方◆

一般的な台所用漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム5～6%）を使用します

器具などの消毒用（200ppm）
2Lのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10ml）の次亜塩素酸ナトリウム+水 で2Lにする

吐物などの消毒用（1,000ppm）
500mlのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10ml） の次亜塩素酸ナトリウム+水で500 mlにする

岐阜県内のノロウイルス食中毒の発生状況（岐阜市を含む、2月23日現在、本件を含む）

年次	食中毒発生件数	うちノロウイルス食中毒(件)
令和3年	7	1
令和4年	11	2
令和5年	4	3

令和5年2月26日（日）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 3420
			直通 058-272-8280
			FAX 058-278-2627

食中毒の発生について

1 探 知

令和5年2月24日（金）19時30分頃、多治見市内の保育園から、「2月23日（木）に、保育園に通う複数の園児が嘔吐を呈した。」旨、東濃保健所へ連絡があった。

2 概 要

東濃保健所が調査したところ、多治見市内の給食施設「小規模保育園ボコデコキッズ」において、当該施設が調理した給食を食べた園児及び職員33人中14人が、2月22日（水）から23日（木）にかけて嘔吐、下痢等を呈し、うち5人が医療機関を受診していたことが判明した。

東濃保健所では、患者らに共通する食事は当該施設が調理した食品に限られること、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、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、当該施設を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者には入院した者はおらず、いずれも快方に向かっている。

3 発生状況

摂食者数	33人
有症者数	14人（男性7人、女性7人）1歳～3歳
受診者数	5人（入院0人）
摂食日時	調査中
発病日時	2月22日（水）18時00分 ～ 2月23日（木）19時00分
主な症状	嘔吐、下痢等

4 主なメニュー 調査中

参考（昼食）：21日 ご飯、タラのバター醤油焼き、サラダ、みそ汁、りんご
22日 スパゲッティミートソース、ポテトサラダ、スープ

5 原因食品 調査中

6 病因物質 ノロウイルス

7 原因施設 屋号：小規模保育園ボコデコキッズ

設置者：特定非営利活動法人 ぼこでこきっず b o c o d e c o k i d s 代表者 わかぼやし よしこ 若林 佳子

業種：集団給食施設

所在地：多治見市太平町 たいへいちよう 3-53-1

8 検 査

原因究明のため、引き続き患者ら及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

9 措 置

東濃保健所では、当該施設を2月26日（日）から食品衛生法に基づく業務禁止処分とした。（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（2月26日現在、本件を含む）

	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	5	48	0	2	164	0	11	185	0	
内 訳	岐阜県	5	48	0	2	164	0	10	178	0
	岐阜市	0	0	0	0	0	0	1	7	0

添付資料2

<参考資料>

ノロウイルスによる食中毒

近年、ノロウイルスによる食中毒が多数報告されています。

患者や感染者の便、おう吐物には大量のノロウイルスが含まれており、手指を介して食品を二次的に汚染することによって食中毒が発生したり、ヒトからヒトへ感染する感染症を引き起こすことも少なくありません。

● 特徴

- ・主に冬季に発生
- ・ヒトの腸管内のみで増える
- ・感染力が非常に強く、少量のウイルス（10～100個）でも感染し発症

● 原因食品

- ・調理従事者の手指などを介してノロウイルスに二次的に汚染された食品
- ・加熱不十分な二枚貝

● 主な症状

- ・おう吐、下痢、腹痛（頭痛、発熱などの胃腸風邪様の症状がみられることもある）
- ・潜伏期間は1～2日間で、一般に数日で回復する

● 予防のポイント

○手洗いの徹底

- ・調理前、食事前、トイレの後、おう吐物の処理後などは、手洗いを徹底する

○消毒・殺菌の徹底

- ・おう吐物の処理などには、使い捨て手袋を使用し、塩素系消毒液で消毒する
- ・食品は十分に加熱する（中心温度85～90℃で90秒間以上）
- ・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

- ・普段から感染しないよう食べ物や自身を含め家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは、すぐに、責任者へ報告する
- ・おう吐、下痢などの症状がある場合は、直接食品に触れる作業は控える

◆次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方◆

一般的な台所用漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム5～6%）を使用します

器具などの消毒用（200ppm）
2Lのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10ml）の次亜塩素酸ナトリウム+水 で2Lにする

吐物などの消毒用（1,000ppm）
500mlのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10ml） の次亜塩素酸ナトリウム+水で500 mlにする

岐阜県内のノロウイルス食中毒の発生状況（岐阜市を含む、2月26日現在、本件を含む）

年次	食中毒発生件数	うちノロウイルス食中毒(件)
令和3年	7	1
令和4年	11	2
令和5年	5	4

Press Release

令和5年2月24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5年2月21日(火)、宇和島保健所に「仕出し弁当を喫食した10名が嘔吐、下痢の症状を呈している」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、17日(金)に飲食店「魚聖鮮魚(うおせいせんぎょ)」が調製した仕出し弁当を喫食した19名のうち12名が、19日(日)12時から、下痢等の食中毒様の症状を呈しており、うち5名が医療機関を受診していたことが分かった。

また、仕出し弁当は、松野町内で開催された会合の参加者に配布され、参加者は会場で喫食することなく、自宅まで持ち帰り、喫食していたものであった。

同保健所では、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されたこと、患者に共通する食事が同店の仕出し弁当のみであること、患者の症状等がノロウイルス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、同店が調製した仕出し弁当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、同店を2月24日(金)から26日(日)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で指導した。

なお、患者は概ね回復傾向である。

2 発生状況

- | | |
|-----------|---|
| (1)発生日時 | 2月19日(日)12時～2月20日(月)17時 |
| (2)喫食者数 | 1グループ19名(男13名、女6名)(年齢8歳～87歳) |
| (3)喫食日時 | 2月17日(金)17時～22時 |
| (4)発症者数 | 12名(男8名、女4名)(年齢25歳～72歳) |
| (5)受診者数 | 5名(男5名)(年齢25歳～72歳)(宇和島市及び鬼北町内の3医療機関) |
| (6)入院者数 | 0名 |
| (7)主な症状 | 下痢、吐き気、嘔吐等 |
| (8)原因施設 | 名称：魚聖鮮魚(飲食店営業)
所在地：北宇和郡松野町豊岡779
営業者：山田 眞由美(やまだ まゆみ) |
| (9)原因食品 | 2月17日(金)に調製した仕出し弁当 |
| (10)病因物質 | ノロウイルスGⅡ |
| (11)行政処分 | 宇和島保健所が食品衛生法に基づき2月24日(金)から26日(日)まで3日間の営業停止処分 |
| (12)その他参考 | 同施設は2月21日(火)以降の飲食店部門の営業を自粛 |

添付資料3

【メニュー】

- 2月17日（金）仕出し弁当のメニュー

バナナ

大番

ニシキ

エビ煮物

寒天

牛肉巻ロール

唐揚げ

エビフライ

昆布

ホタテ

フカ湯ざらし

ブロッコリー

こんにゃく

マグロ刺身

カンパチ刺身

刺身ツマ

酢漬け

ダイヤサラダ

稲荷ずし

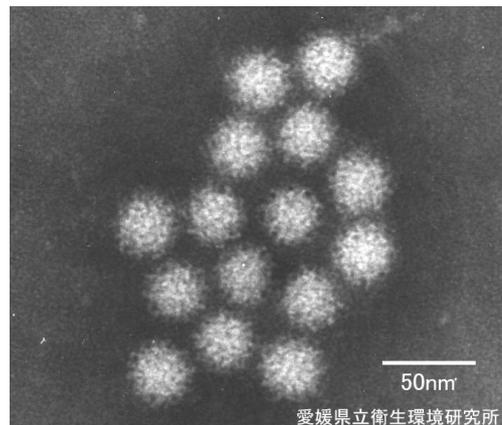
巻ずし

押寿司

ノロウイルスによる食中毒

【特 徴】

- ・ウイルスによっておこる食中毒
- ・人から人への感染がある。
- ・手指や食品などを介して、経口で感染しヒトの腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛などを起こす。



【原 因 食 品】

- ・ウイルス保有者による調理食品
- ・ウイルスに汚染された二枚貝
- ・その他

患者のふん便や吐物からの二次感染による集団感染が見られる。

家庭や共同生活施設などで、嘔吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。

【症 状】

- ・感染から発症までに1～2日くらい。
- ・下痢、嘔吐を主徴とする急性胃腸炎の症状が出ます。
- ・頭痛、発熱、咽頭痛など、かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。
- ・通常発症から3日程度で治癒します。

【予 防 法】

- ・調理器具、食器等はよく洗浄し、熱湯や漂白剤で殺菌する。
- ・下痢等症状があるときには、調理に携わらない。
- ・用便後、調理前等には、十分に手洗い、消毒を行う。
- ・二枚貝の生食はさける。(加熱調理する)
- ・汚物の処理に注意する。(次亜塩素酸ナトリウムで消毒する)

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
4	1月16日	四国中央保健所管内	17	10	0	ヒラメの刺身及び握り寿司	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
5	2月19日	松野町	19	12	0	仕出し弁当	ノロウイルス	家庭	飲食店
合 計			135	51	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・セブテンブクタータ	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

食中毒が発生しました

更新日：2023年3月1日

発表内容

概要

令和5年2月25日（土曜日）、横浜市から松山市保健所に「腸管出血性大腸菌O26（VT2）に感染した患者が喫食した生食用馬肉と、同じロットの馬肉を販売施設から抜取検査したところ、O26（VT2）が検出された。また患者と馬肉の遺伝子型が一致した。この馬肉はヴェラジャパン松山工場で加工されたものである。」と連絡がありました。

横浜市に医師から届け出があったこと、同市が行った患者の症状、発症時間、喫食状況などの調査と本市保健所が行った施設の衛生状況などの調査の結果から、「ヴェラジャパン松山工場」で令和4年10月5日（水曜日）に加工された生食用馬肉が原因の食中毒と断定しました。

このため食品衛生法に基づき、同施設を令和5年3月1日（水曜日）から2日（木曜日）まで2日間の営業停止処分しました。

現在、患者は軽快しています。

発生状況

喫食日時：令和5年1月2日（月曜日）
喫食者数：4名（1家族）
発症日時：令和5年1月3日（火曜日）
発症者数：1名（横浜市在住 30代女性）
受診者数：1名（うち入院者数1名）
主な症状：腹痛、下痢、血便

原因食品

商品名：馬刺し
名称：馬脂肪注入冷凍馬肉（生食用）
賞味期限：令和5年10月4日（水曜日）
ロットNo：500122

原因施設

加工者：ヴェラジャパン松山工場
業種：食肉処理業
所在地：松山市平田町347-1
営業者：株式会社ヴェラジャパン 代表取締役 田村 紀雄（タムラ ノリオ）

病因物質

腸管出血性大腸菌O26（VT2）

行政処分

食品衛生法に基づき、同施設を令和5年3月1日（水曜日）から3月2日（木曜日）まで2日間の営業停止処分

[商品画像（PDF：232KB）](#)

[腸管出血性大腸菌食中毒について（PDF：148KB）](#)

[【横浜市】記者発表資料（PDF：356KB）](#)

食中毒の発生について

横浜市内において、「馬刺し」を原因食品とする腸管出血性大腸菌O26（VT2 産生）による食中毒が発生しましたので、お知らせします。

なお、本件は、令和5年2月26日（日）に本市で記者発表した「違反食品の発見について」及び本日愛媛県松山市保健所が記者発表した「食中毒が発生しました」に関連する案件です。

1 経過

令和5年1月11日（水）、市内医療機関から横浜市保健所に腸管出血性大腸菌感染症（O26）の発生届があり、患者の調査を開始しました。

2 発症状況

喫食日	令和5年1月2日（月）
喫食者数	4人
患者数	1人（30歳代女性）
発症日	令和5年1月3日（火）
症状	腹痛、下痢、血便等（患者は一時入院していましたが、すでに退院し、軽快）

3 調査状況

- 患者は令和4年12月に港南区内の食肉販売店で購入した「馬刺し」を令和5年1月2日（月）に家庭で切り分けて喫食し、1月3日（火）から腹痛等の症状を呈しました。
- 発症後に受診した医療機関で実施した検便から、腸管出血性大腸菌O26が検出されました。
- 患者調査の結果、喫食歴に「馬刺し」があり、潜伏期間にこの「馬刺し」以外に原因と考えられる食品や感染要因は確認されませんでした。
- 患者が「馬刺し」を購入した販売店に、購入品と同一ロット品があったため、本市で2月20日（月）に抜取検査を実施したところ、2月25日（土）に腸管出血性大腸菌O26を検出しました。
また、「馬刺し」から検出した菌と、患者便から検出した菌の遺伝子パターンが一致しました。
- 本市では、令和5年1月以降現時点まで、本事例を含めて腸管出血性大腸菌感染症（O26（VT2 産生））の症例が5例確認されています。このうち本事例以外に2例に馬刺しの喫食歴がありますが、本事例の原因食品との因果関係については調査中です。

4 原因食品

原因食品	馬刺し
詳細	商品名：馬刺し 名称：馬脂肪注入冷凍馬肉（生食用） 加工者：愛媛県松山市平田町347-1（株）ヴェラジャパン 賞味期限：2023.10.4 ロットNo.：500122 ※当該品は、加工者が自主回収に着手しています。 ※令和5年2月26日（日）に本市が記者発表した「馬刺し」と同一の商品です。 ※本日、愛媛県松山市保健所が、当該「馬刺し」による食中毒と断定しました。

5 病因物質

腸管出血性大腸菌O26

添付資料4

6 検査状況 (令和5年3月1日(水) 14時現在) (市衛生研究所で実施)

検体	検体数	検査結果
患者便※	1	腸管出血性大腸菌O26 検出
食品(馬刺し)(同一ロット品)※	1	腸管出血性大腸菌O26 検出

※ 遺伝子パターンが一致

横浜市内の食中毒発生状況(今回発表分を含みません。) 令和5年3月1日 14時現在

期間	件数	患者数	死者数
令和5年1月1日～令和5年3月1日	3件	12人	0人
去年同期(令和4年1月1日～令和4年3月1日)	2件	3人	0人

(令和4年食中毒発生件数合計 31件)

7 呼びかけ

(1) 当該品を喫食して消化器症状を呈した方へ

当該「馬刺し」を喫食した後に消化器症状(腹痛、下痢、血便等)がある方は、医療機関を受診してください。また、横浜市保健所感染症・食中毒緊急通報ダイヤル又は最寄りの区福祉保健センター生活衛生課にお申し出ください。

横浜市保健所 感染症・食中毒緊急通報ダイヤル 電話：045-664-7293
 ※オペレーターが受付し、内容に応じて担当職員からご連絡させていただきます。

【各区の福祉保健センター生活衛生課】平日(8時45分から17時)

次のURLを御参照いただき、「各区の福祉保健センター生活衛生課(食品衛生担当・医務業務担当)」に御連絡ください。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryu/hokenjo/shi-hokenjo/about.html#S02>

(2) 当該品の返品について

当該品がお手元に残っている場合は、食べずに返品してください。加工者が当該品の自主回収を行っています。なお、返品方法は次のいずれかの方法です。

①購入された販売店への返品

②加工者等への料金着払いにて冷凍宅配便

(株)ヴェラジャパン 問合せ先：089-979-7833

(株)ファンシー 問合せ先：03-3845-5071

【参考】患者が喫食した「馬刺し」と同一ロット品の画像(抜取検査した当該違反品)

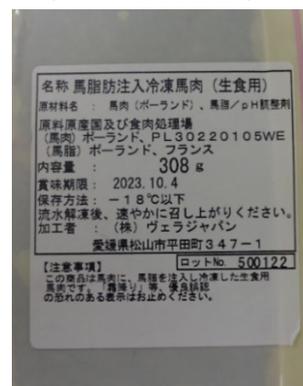
(表面)



(裏面)



(ラベル表示拡大)



※写真データを御希望の場合、次のメールアドレスに御連絡ください。

kf-syokuhoukoku@city.yokohama.jp

お問合せ先		
横浜市保健所健康安全課長(食中毒に関すること)	赤松 智子	Tel 045-671-2442
横浜市保健所食品衛生課長(原因食品に関すること)	牛頭 文雄	Tel 045-671-2435
港南福祉保健センター生活衛生課長(販売施設に関すること)	きさいち 私市 正利	Tel 045-847-8443

腸管出血性大腸菌感染症について

大腸菌は、家畜や人の腸内に存在し、そのほとんどは無害ですが、人に下痢などを起こすものがあり、病原性大腸菌と呼ばれています。その中にはベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）などをおこす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

腸管出血性大腸菌には、「O157」の他、「O26」や「O111」などが知られています。

1 特徴

- ・感染力が強く、施設や家庭等でも感染が拡大しやすい。
- ・子どもや高齢者がかかりやすく、重症化しやすい。
- ・潜伏期間が長い（2～14日、平均で3～5日）。
- ・熱に弱い（75℃1分の加熱で死滅する。）。

2 主な症状

多くの場合、おおよそ3～5日の潜伏期間をおいて、頻回な水様便などの症状が現れます。さらに激しい腹痛を伴い、血便となることがあります（全く症状がない場合や、軽い腹痛・下痢のみで終わることもあります。）。

このような症状のある場合には、自分の判断で下痢止めを飲まないで、直ちに医師の診察・指示を受けてください。

3 感染経路

- ・菌に汚染された飲食物を摂取する。
- ・感染者の糞便で汚染されたものを口にする（二次感染）。
- ・感染した動物に接触して感染する（牛などの反すう動物が多い。）。
- ・菌に汚染された井戸水やプールの水などから感染する。

4 予防するには

- ・トイレの後、下痢をしている子どもや高齢者の排泄物の処理をした後、調理前や調理中、食事の前、動物に触れた後などには、石けんで手をよく洗う。手洗い後のアルコール消毒も効果的です。
- ・排泄物で汚れた場所については、清掃後に塩素系漂白剤やアルコールを用いて消毒する。
- ・食品はよく洗い、十分加熱する。特に食肉には注意し、中心部まで、75℃1分以上加熱する。
- ・調理器具は、使用のたびに洗剤でしっかりと洗い、熱湯や台所用漂白剤で消毒する。

腸管出血性大腸菌感染症は、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）」で、患者・感染者を診察した医師は、最寄りの保健所に届け出る義務があります。届出を受けた保健所は、感染拡大防止の指導を進めるとともに原因等の調査を行います。

【市内の腸管出血性大腸菌感染症届出状況】（今回発表分を含みます）

期間	件数	死者数
令和5年1月～令和5年2月*	5件	0人
昨年同期（令和4年1月～令和4年2月）	3件	0人

※令和5年は2月22日時点の届出件数

記者発表資料 (第二報)

福岡県保健医療介護部
生活衛生課 食品衛生係
貝沼、後田
内線 3074
ダイヤル 092-643-3280

3月3日(金)に食中毒(疑い)として資料提供した件について、その後の情報を提供します。

第一報

- 1 事件の探知
令和5年3月2日(木)、築上郡の社会福祉施設から複数の入所者及び施設職員が食中毒様症状を呈している旨、京築保健福祉環境事務所に連絡があった。
- 2 概要
同事務所が調査したところ、入所者49名のうち13名、施設職員1名が3月1日(水)から下痢及び腹痛の症状を呈していることが判明した。なお、症状を呈した14名は、施設が提供した食事を喫食している。
現在、同事務所において食中毒及び感染症の両面から調査を進めている。
- 3 発生日時
判明分：令和5年3月1日(水)
午後9時頃(初発)
- 4 摂食者数
調査中
判明分：50名
- 5 症状
判明分：下痢、腹痛
- 6 有症者数
調査中
判明分：14名
入所者は嘱託医の往診を受けているが、重篤な症状は呈した者はいない。

性別	年齢								計
	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～69歳	70～79歳	80～89歳	90～歳		
男	0 (0)	1 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (1)	1 (1)	2 (2)	5 (4)	
女	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	4 (4)	5 (5)	0 (0)	9 (9)	
計	0 (0)	1 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (5)	6 (6)	2 (2)	14 (13)	

()内は、受診者数

- 7 原因施設、原因食品、病因物質：調査中

第二報

- 2 概要
京築保健福祉環境事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。
- 3 発生日時
令和5年3月1日(水)
午後9時頃(初発)
- 4 摂食者数
50名
- 5 症状
下痢、腹痛
- 6 有症者数
14名
入所者は嘱託医の往診を受けているが、重篤な症状は呈した者はおらず、全員軽快している。

性別	年齢								計
	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60～69歳	70～79歳	80～89歳	90～歳		
男	0 (0)	1 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (1)	1 (1)	2 (2)	5 (4)	
女	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	4 (4)	5 (5)	0 (0)	9 (9)	
計	0 (0)	1 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (5)	6 (6)	2 (2)	14 (13)	

()内は、受診者数

- 7 原因施設、原因食品、病因物質

(1)原因施設

施設名：特別養護老人ホームさくら苑

業種：飲食店営業

営業者：北進産業株式会社

代表取締役 岡村 誠

所在地：築上郡吉富町別府655番地1

※なお、施設の給食業務については、上記営業者が委託を受けて行っています。報道機関各位におかれましては、施設へのお問い合わせは控えていただくよう、格段の御配慮をお願いします。

(2)原因食品

3月1日（水）に提供された食事

○提供メニュー（参考）

ごはん、千草焼き、ブロッコリー、青梗菜の中華煮、なめたけおろし、味噌汁

(3)病因物質

ウエルシュ菌

8 検査

福岡県保健環境研究所で有症者便等を検査予定

8 検査

有症者便からウエルシュ菌を検出した。

9 措置

北進産業株式会社に対し、当該施設における営業停止：2日間（3月8日～9日）

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（3月8日現在。調査中の事件を除く。）

区分	2023年		2022年（全体）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	5	7	21	198
北九州市	0	0	21	135
福岡市	8	290	39	60
久留米市	0	0	0	0
計	13	297	81	393



Press Release



食中毒事件の発生について

[LINEで送る](#)[ツイート](#)[シェア](#)2023年2月24日更新 [このページを印刷する](#)

担当課	生活衛生課
担当者名	嶋田、橋本
電話番号	直通：095-895-2364 内線：4707

令和5年2月21日(火曜日)午前9時50分頃、国民健康保険 平戸市民病院(平戸市草積町1125番地12)から、平戸市内の飲食店を利用した2名が食中毒を疑う症状で病院を受診した旨の通報が県北保健所にあり、同保健所が調査を行った。

その結果、同保健所は原因施設を平戸市内にある飲食店と断定し、令和5年2月23日(木曜日)に行政処分を行いましたのでお知らせします。

1. 概要

県北保健所による調査の結果、有症者らは、2月18日(土曜日)の夕方に計12名のグループで会食を行い、全員が2月19日(日曜日)の13時半頃から20日(月曜日)の18時頃にかけて下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈していることが判明した。また、当該飲食店において、2月18日(土曜日)の夕食及び2月19日(日曜日)の朝食を喫食した別の10グループ49名のうち40名が、加えて2月19日(日)の昼に会食を行った計40名のグループのうち18名が同様の症状を呈していた。

有症者全員の共通食がこの飲食店での食事以外にないこと、有症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、発症までの時間と症状がノロウイルス食中毒の特徴と一致することから、同保健所は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、以下のとおり行政処分を行った。

2. 原因施設

営業所所在地：平戸市大久保町2520

営業所の名称：国際観光ホテル 旗松亭(きしょうてい)

営業者氏名：有限会社 旗松亭 代表取締役 李 静嬋(リ セイセン)

営業の種類：飲食店営業(旅館・一般食堂)

3. 原因食品

令和5年2月18日(土曜日)から19日(日曜日)に当該飲食店から提供された食事

[提供されたメニュー]

(1)令和5年2月18日(土曜日) 夕方

前菜(立春貝、峰岡豆腐、ナマコの酢の物、鴨コース煮、松葉ガニの袱紗焼き、穴子寿司、車えび、鯛の利休焼き)、刺身(ヒラメ、クエ、カンパチ、マグロ、タイ、イカ)、茶わん蒸し、海老と野菜のかき揚げ、アワビの塩焼き、豚しゃぶ、牛のほう葉焼き、鯛の煮付け、じゃこめし、つみれ汁、ヒラメ茶漬け、ヒラメのしゃぶ鍋、えびと白魚のかき揚げ、デザート

(2)令和5年2月19日(日曜日) 朝

前菜(タコとコハダの酢の物、ひじき煮、マグロのめた和え、明太子、ナスのオランダ煮)、生ハムとアスパラガスのサラダ、自家製豆腐、鮭と卵焼き、トマトとレタスの鍋、ごはん、漬物、味噌汁、デザート(りんご、パイナップル、キウイ、ヨーグルト)

添付資料6

(3)令和5年2月19日(日曜日) 昼

前菜（立春貝、峰岡豆腐、ナマコの酢の物、鴨コース煮、松葉ガニの袱紗焼き、穴子寿司、鯛の利休焼き）、蛤の吸い物、鯛の姿盛り、茶わん蒸し、天ぷら（海老、サツマイモ、蓮根、ししとう）、シャーベット、柑橘ジュレ、ローストビーフ、伊勢海老の黄金焼き、にぎり寿司（鯛、マグロ、カンパチ）、赤出汁、デザート（ブランデーゼリー、マスクメロン、パイナップル）

4. 病因物質

ノロウイルス

5. 処分内容

令和5年2月23日(木曜日)から2月24日(金曜日)まで2日間の営業停止(食品衛生法第6条第3号違反)。なお、当該施設は2月22日(水曜日)から営業を自粛している。

6. 症状

嘔吐、下痢、腹痛等

7. 摂食者数

101名

8. 有症者数(令和5年2月23日(木曜日)現在)

70名(1歳から98歳)

11名受診(1名がに入院しているが、全員回復に向かっている)

参考：県内の食中毒発生状況(令和5年2月23日(木曜日)現在) (本件含む)

	令和5年 (1月から)			昨年同期			昨年1年間 (1から12月)		
	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
長崎県	3	103	0	2	2	0	16	29	0
内訳	長崎県	3	103	0	0	0	8	13	0
	長崎市	0	0	0	2	2	7	10	0
	佐世保市	0	0	0	0	0	1	6	0

ノロウイルスについて

添付資料6

- ・ノロウイルスの汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部まで十分に加熱してから食べましょう。(中心温度85から90℃で90秒間以上が望まれる。)
- ・ノロウイルスを保菌した二枚貝を原因とする場合もありますが、近年、発生しているノロウイルス食中毒の8割は、飲食店における調理従事者による食品の二次汚染が原因となっています。
- ・調理従事者の体調を確認し、下痢や嘔吐などの症状のある人は、食品を直接取り扱う作業を行わないようにしましょう。
- ・調理を行う前は、石けんを使って入念に手洗いを行いましょう。30秒間のもみ洗いと15秒間の流水でのすすぎを複数回繰り返すことが効果的です。
- ・ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウムが効果的です。調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すようにペーパータオル等で拭きましょう。