

食中毒速報

2023 April

4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

日中は春風が心地よい季節になりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？朝方はまだ少し冷える日がありますので、くれぐれもご自愛ください。

さて、4月となり新しく調理場や接客に配属になった方もいらっしゃると思います。新人さんへの衛生教育はお済みでしょうか？

- ・手洗い＋殺菌方法
- ・器具や容器の殺菌方法
- ・検食保管
- ・体調不良時の報告義務
- ・食中毒や事故発生時の対応

5月ゴールデンウィークにかけて、今年は例年に比べても来客数が増えると予想されます。忙しいときほど、衛生管理は疎かになりがちです。いつでも手堅い作業をしてくれるよう、上記の基本事項についてはしっかりと教育を行いましょう。

今月のトピック

◆次亜塩素酸ナトリウム入りの水をお客様へ提供（2023年3月）

消毒中のサーバーに貯めてあった消毒液を、水としてお客様に提供してしまった事案です。シフト勤務時間をまたいで消毒していたため、後から出勤した従業員が誤解したという経緯のようです。シフト時間内で完結させるか、“消毒中”のラベルを貼るようにしましょう。

今の時期に多い新人さんの場合、正常時の経験が浅いためベテランなら気がつく異状でも見逃してしまうことがあります。料理の状態や、物品の保管場所・管理方法、作業上の注意点など、誤解のないように写真やラベルがあると良いですね。



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
茨城	仙台市	飲食店	シェヌー	魚介サラダ（スズキ、ヒラメ等）	アニサキス	50代	1	1	1	0	胃痛	1日間の一部営業停止	1
福島	いわき市	児童施設	ボンジュール大平	卵サンドなど	ノロウイルス	園児ら	不明	142	38	0	下痢や嘔吐などの症状	3日間の営業停止	2
福島	陣場町	飲食店	鳥庄	食事	カンピロバクター	20~50歳代	27	27	12	0	下痢や発熱などの症状	営業禁止処分	
群馬	桐生市仲町	飲食店	台湾料理彩華	料理	ノロウイルス	50歳代まで	58	27	不明	0	嘔吐や下痢の症状	営業停止処分	
埼玉	熊谷市	魚類販売業	不明	イワシの刺身	アニサキス	70歳代	1	1	1	0	胃痛	2日間の営業停止営業停止	
千葉	旭市	飲食店	たから	ネギトロ巻きやマグロ漬け丼など	ノロウイルス	20~70歳代	不明	13	不明	0	下痢や吐き気などの症状	3日間の営業停止	
千葉	松戸市	飲食店	新松戸割烹しゃぶ源	刺身や天ぷらなど	ノロウイルス	10~83歳	22	22	不明	0	下痢や発熱などの症状	営業停止処分	
山梨	甲府市	飲食店	TRATTORIA	サバと新ジャガの	アニサキス	40歳代	不明	1	1	0	悪寒などの症状	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	摂食者数	発症者数	検出者数	死者数	症状	停止処分	添付資料
			GIRASOLE	サラダ仕立て									
岐阜	岐阜市	飲食店	多加井	弁当	ノロウイルス	11~72歳	不明	16	6	0	嘔吐や下痢などの症状	営業禁止処分	
三重	豊後大野市三重町	飲食店	居酒屋大鵬	不明	カンピロバクター	10, 30歳代	4	2	2	0	下痢や血便発熱の症状	2日間の営業停止	
滋賀	本丸町	菓子製造業	松田常盤堂	イチゴ大福	ノロウイルス	4歳~50歳代	不明	36	不明	0	下痢や嘔吐発熱などの症状	2日間の営業停止	
滋賀	小関町	飲食店	佐知'sPocket	弁当	ノロウイルス	20代~70代	102	45	15	0	下痢や腹痛などの症状	2日間営業停止	
京都府	南丹市	菓子製造業	森彦菓舗	イチゴ大福	ノロウイルス	6~59歳	13	13	2	0	下痢や嘔吐などの症状	2日間の営業停止	
京都	宇治市小倉町	飲食店	彩香鳥	食事	カンピロバクター	15~34歳	9	4	4	0	下痢や発熱などの症状	3日間営業停止	
兵庫	日宝塚市	飲食店	骨折り餃子貴月	食事	ノロウイルス	23~34歳	不明	7	不明	0	腹痛発熱などの食中毒症状	3日間の営業停止	
兵庫	たつの市	飲食店	花	提供した弁当	調査中	13~64歳	33	28	不明	0	下痢、嘔吐、腹痛	2日間の営業停止	
兵庫	神戸市	飲食店	西神飯店	焼き肉弁当	調査中		63	18	不明	0	下痢、吐き気、腹痛等の症状	3日間の営業停止	
奈良	桜井市	飲食店	ラウンドカフェ	食事	ノロウイルス	21~53歳	3	4	4	0	下痢などの症状	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
奈良	奈良市高畑町	飲食店	四季亭	食事	ノロウイルス	35～74歳	不明	14	8	0	下痢や発熱などの症状	2日間営業停止	
岡山	倉敷市	ホテル	ド・ミーイン倉敷	水	次亜塩素酸ナトリウム	40～60歳代	3	3	不明	0	吐き気や腹痛などの症状	衛生指導・自主休業	3
岡山	津山市	飲食店	鳥八	焼き鳥など	カンピロバクター	20～40歳代	6	4	不明	0	発熱、腹痛、下痢	5日間の営業停止	4
岡山	真庭市	ホテル	湯原国際観光ホテル 菊之湯	食事	ノロウイルス	10代 60代	不明	27	不明	0	発熱や下痢などの症状	3日間の営業停止	5
広島	広島市	結婚式場	アーケラフ迎賓館グレイトリハウス	食事	ノロウイルス	10歳未満～70歳代	不明	17	6	0	下痢や発熱などの症状	営業禁止	
広島	広島市	飲食店	瀬戸内ゴルフリゾート レストラン	食事	ノロウイルス	20～60代	13	10	不明	0	下痢、嘔吐など	営業禁止	
山口	田布施町	飲食店	フランス食堂	ぶり照焼、だし巻き卵等	ノロウイルス	不明	101	28	不明	0	嘔吐、下痢、発熱等	4日間の営業停止	
愛媛	西条保健所管内	飲食店	不明	提供した弁当	クドア	8歳～86歳	19	11	不明	0	下痢やおうとなどの症状	なし	

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
高知	土佐清水市栄町	結婚式場	結婚式場 ミン宝	食事	ノロウイルス	20歳代 ~60歳代	71	22	1	0	下痢や嘔吐など えこ症状	3日間の営業停止	
福岡	福岡市	飲食店	匠	刺身やステーキなど	ノロウイルス	20~70歳代	16	16	不明	0	下痢や発熱といった食中毒症状	営業禁止処分	
福岡	北九州市	介護施設	昭和イティ ング	製造した給食	ノロウイルス	32~94歳	44	18	不明	0	嘔吐や下痢などの症状	2日間の営業停止	
大分	豊後大野市	飲食店	居酒屋大鵬	焼き鳥、牛 ぱー等	カンピロ バクター	10代、 30代	4	2	不明	0	発熱や下痢の症状	営業停止処分	

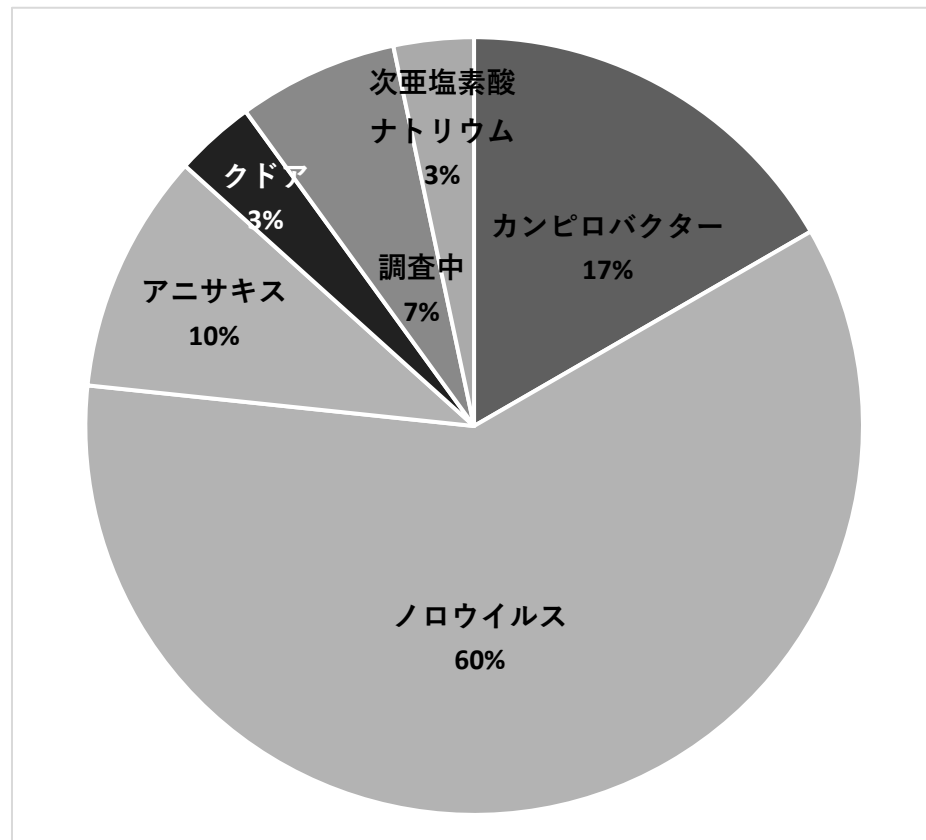
【都道府県別】

都道府県	アニサキス	カンピロバクター	クドア	ノロウイルス	次亜塩素酸ナトリウム	調査中	総計
茨城	1						1
福島		1		1			2
群馬				1			1
埼玉	1						1
千葉				2			2
山梨	1						1
岐阜				1			1
三重		1					1
滋賀				2			2
京都		1					1
京都府				1			1
兵庫				1		2	3
奈良				2			2
岡山		1		1	1		3
広島				2			2
山口				1			1
愛媛			1				1
高知				1			1
福岡				2			2
大分		1					1
	3	5	1	18	1	2	30

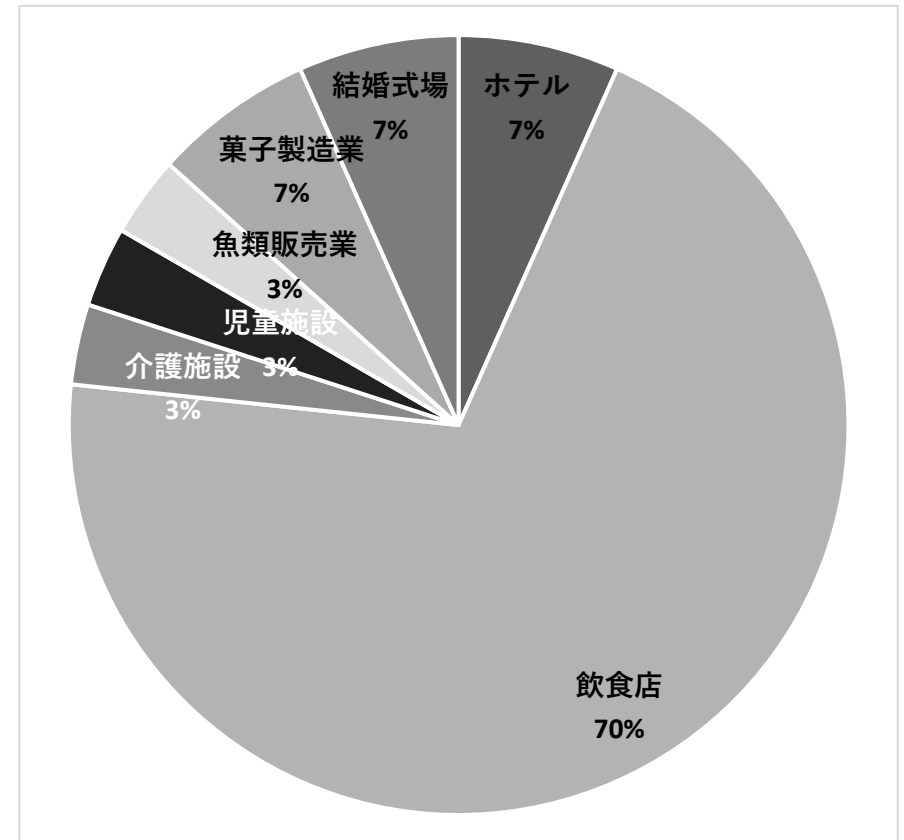
【原因施設別】

施設分類	アニサキス	カンピロバクター	クドア	ノロウイルス	次亜塩素酸 ナトリウム	調査中	総計
ホテル				1	1		2
飲食店	2	5	1	11		2	21
菓子製造業				2			2
介護施設				1			1
魚類販売業	1						1
結婚式場				2			2
児童施設				1			1
総計	3	5	1	18	1	2	30

【原因物質別】



【原因施設割合】



添付資料1

記者発表資料
令和5年4月10日
食と暮らしの安全推進課
食品安全班
担当：中居
電話：022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

令和5年4月10日(月)午前9時30分頃、仙台市内の医療機関から仙台市保健所に「内視鏡検査で患者1名の胃からアニサキス虫体を摘出した。」旨の通報があった。

仙台市保健所が調査したところ、当該患者は、4月8日(土)午後7時頃から塩竈市内の飲食店「シェヌー」で魚介サラダ(スズキ、ヒラメ等)を喫食し、翌日の9日(日)午前2時頃から腹痛を呈していたことが判明した。

当該飲食店の管轄である塩釜保健所は、医療機関で患者からアニサキスが摘出され、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症のそれと矛盾しないこと、原因と考えられる食品が当該飲食店で喫食した魚介サラダ(スズキ、ヒラメ等)のみであることから、この魚介サラダ(スズキ、ヒラメ等)を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快復している。

患者関係	発症日時	4月9日(日)午前2時頃
	主な症状	腹痛
	患者数	1名(50代、女性)
	受診者数	1名
	入院者数	0名
	診療医療機関	仙台市内の医療機関
原因食品	魚介サラダ(スズキ、ヒラメ等)	
病因物質	アニサキス	
原因施設	所在地：塩竈市海岸通7-2 屋号：シェヌー 営業者：有限会社シェヌー 代表取締役 赤間 善久 業種：飲食店営業	
措置	4月10日(月)営業の一部停止1日間 (生食用鮮魚介類(冷凍品を除く)の取扱い)	
担当保健所	塩釜保健所	

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。()内は、仙台市分を再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から4月9日まで	8 (3)	15 (7)	0 (0)
去年同期	1 (1)	1 (1)	0 (0)

（参考）アニサキスによる食中毒（アニサキス症）について

○アニサキスとは？

- ・アニサキスは、寄生虫（線虫）の一種です。
- ・その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ2～3 cm、幅は0.5～1 mm くらいで、白色の少し太い糸のように見えます。
- ・アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。
- ・アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

○アニサキスによる食中毒の原因は？

- ・アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます）で食べることで、アニサキス幼虫がヒトの胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

○アニサキスによる食中毒（アニサキス症）の症状は？

◎急性胃アニサキス症

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

◎急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後に、下腹部の激しい痛み、腹膜炎症状を生じます。

※ アニサキスによる食中毒のほとんどが急性胃アニサキス症です。

※ 激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

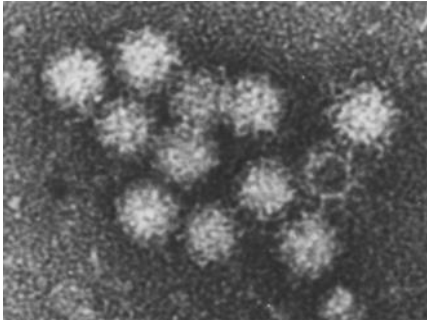
○アニサキスによる食中毒の予防方法（事業者の皆さまへ）

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
 - ・魚の内臓を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます）で提供しないでください。
 - ・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
 - ・冷凍してください。（-20℃で24時間以上冷凍）
 - ・加熱してください。（70℃以上、又は60℃なら1分）
- ※ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。

出典：厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

ノロウイルス

1	原因となる食品
	食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を受けた食品、二枚貝など
2	特徴
	(1) 少ないウイルス量(10～100個程度)で感染・発症が可能 (2) ヒトの腸管上皮細胞でのみ増殖 (3) 直接効果のある薬剤、ワクチンはない  (国立医薬品食品衛生研究所ホームページ)
3	主な症状
	嘔気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く (感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある)
4	潜伏時間
	24～48時間
5	感染経路
	○食品からの感染 食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を受けた食品 ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など ○人からの感染 患者のふん便や嘔吐物からの二次感染 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染
6	予防対策
	(1) 二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれがある食品は、食品の中心部で85～90℃、90秒以上の加熱 (2) 調理器具の次亜塩素酸ナトリウムや熱湯を用いた消毒 (3) 体調が悪い時(嘔吐・下痢等している場合)には、調理を控える (4) 手洗いの徹底(調理の前後、食事の前、トイレやおむつ交換の後など)

※ ノロウイルスの詳細については、次の厚生労働省ホームページを参照してください。
(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html)

添付資料3

[安全と環境](#)[HOME](#)日本石鹼洗剤工業会
Japan Soap and Detergent Association

2015年10月28日更新

石けん, 洗剤, 洗淨剤, 仕上げ剤等

誤飲誤用の応急処置 (2003年改訂版・2015年部分改訂)[目次表示](#) | [←最初](#) ・ [←前ページ](#) ・ [次ページ→](#) ・ [最後→](#) |**3. 台所用洗剤****(4) 台所用漂白剤(塩素系・液体)**

液 性：アルカリ性

主成分：次亜塩素酸ナトリウム4～6%

水酸化ナトリウム1～2%

その他：界面活性剤

誤って飲んだ場合**【症 状】**

(1) 希釈液をなめたり，一口飲んだ場合

- 口内に弱い刺激や痛みがみられることもある。

(2) 原液または多量の希釈液を飲んだ場合

- 腐食作用による口内，咽頭，食道，胃粘膜の障害に伴う痛みや刺激がみられる。

- 咽頭，声門，喉頭の浮腫により喘音を発し，また胃刺激による悪心や嘔吐が生ずる。

- まれに胃や食道の穿孔を起こすこともある。

- 症状が激しい場合，血圧の低下，循環器障害による虚脱状態，チアノーゼ，呼吸困難，昏睡状態となり，死亡する可能性もある。

【毒性データ】

- 急性毒性(マウス，経口投与)：LD₅₀値，5mL/kg以上
- 催吐性あり

添付資料3

家庭での応急処置

◎ 行うべき処置

✕ してはならない処置

(1)希釈液をなめたり、一口飲んだ場合

- ◎ すぐに水で充分口をすすぐ。
- ◎ 誤飲したものを薄めたり、食道や胃粘膜を保護するために、念のためコップ1杯程度の牛乳または水、あるいは生卵を飲ませる。
- ◎ 様子がいつもと違う場合、医師に相談する。

(2)原液または多量の希釈液を飲んだ場合

- ◎ すぐにコップ1-2杯の牛乳または水、あるいは生卵を飲ませ、症状の有無にかかわらず、製品を持参の上、早急に医師に相談する。
- ✕ 吐かせてはいけない。吐かせることによって、吐物が逆流して再度粘膜を刺激したり、肺に入る危険性がある。
- ✕ 酢、フルーツジュースを飲ますのは好ましくない。中和熱が発生して、損傷を更にひどくしてしまう可能性がある。
- ✕ 炭酸飲料を飲ますのは炭酸ガスが発生するので避ける。

● 誤飲食により嘔吐した場合は、飲んだものや吐物などが気管に入る「誤嚥」を起こす可能性があり、窒息や誤嚥性肺炎の原因となることがある。

嘔吐がない場合でも、高齢者は一般的に、飲み込む機能（嚥下機能）の低下により、飲食物を誤嚥しやすくなる。

直後に症状がなくても経過を観察し、いつもと様子が異なる場合は、医師の診察を受ける。

医療機関での処置

◎ 行うべき処置

✕ してはならない処置

- ◎ 水かチオ硫酸ナトリウム(ハイポ)溶液で注意深く胃洗浄する。ただし、胃洗浄は、誤飲量と口腔・咽頭粘膜の損傷の有無によって判断する。
- ◎ 水酸化アルミニウム、マグネシア乳液の投与は緩和な制酸、吸着、鎮痛、下剤として有効。
- ◎ 必要に応じて、酸素吸入、対症療法を行う。
- ✕ 重炭酸ナトリウム(重曹)などの炭酸塩の服用は、炭酸ガスが発生するので避ける。
- ✕ 酸性の中和剤を用いてはならない。中和熱が発生して、損傷を更にひどくしてしまう可能性がある。
- ✕ 吐かせてはいけない。

添付資料3

誤って目に入った場合

【症 状】

●原液が目に入った場合、激しい刺激がみられ、やがて角膜が混濁する。すぐに洗眼しないと虹彩に影響がでる場合もある。手当が遅れたり、処置が適当でないと、視力が下がったり、最悪の場合は失明のおそれがある。

処置法

◎ 行うべき処置 × してはならない処置

◎ こすらずに、すぐ流水で15分以上洗い流し、痛みや異常がなくても直後に必ず眼科医に受診する。

誤って皮膚についた場合

【症 状】

●濃い液に長時間接触した場合、水疱、発疹、刺激がみられる。

処置法

◎ 行うべき処置 × してはならない処置

◎ すぐに流水でぬめり感がなくなるまで洗い流す。

[目次表示](#) | [←最初](#) ・ [←前ページ](#) ・ [次ページ→](#) ・ [最後→](#) |

◇[安全と環境](#)◇[HOME](#)

日本石鹼洗剤工業会（JSDA）

〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 TEL 03-3271-4301 FAX 03-3281-1870
Copyright(c) Japan Soap and Detergent Association 2000-2015 All Rights Reserved.

添付資料4

お知らせ

令和5年3月30日

課名	生活衛生課
担当	小坂田、石故
内線	3507、3510
直通	226-7338

食中毒事件が発生しました

事 件 の 概 要	令和5年3月27日（月）午後4時半頃、津山市内の飲食店を利用した客から美作保健所へ「3月18日（土）に当該飲食店を利用した6名のうち4名が発熱や下痢等の症状を呈した」旨の通報があった。 同保健所が調査した結果、3月18日（土）に当該飲食店で食事をした1グループ6名のうち4名が発熱、腹痛や下痢等の症状を呈していることが判明した。 同保健所は、患者の共通食が当該飲食店で調製された食事のみであること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったこと等から、当該飲食店の食事を原因とする食中毒と断定し、当該飲食店を食品衛生法に基づき営業停止処分とした。 なお、患者の容態は快方に向かっている。		
喫 食 者 数	6名（男性 6名）	年齢	20歳代～40歳代
患 者 数	4名（男性 4名）	年齢	20歳代～40歳代
入 院 者 数	1名（男性 1名）	年齢	30歳代
患者発症年月日	令和5年3月20日（月）午後6時頃	年齢	30歳代 男性
患 者 の 症 状	発熱、腹痛、下痢等		
原因（と推定される）食品の調製者	所在地：岡山県津山市元魚町26-2 屋 号：鳥八^{とりはち} 業 種：飲食店営業 営業者：有限会社ビッグアップル 代表取締役 ^{もりもとひでし}森本英資		
献 立	焼き鳥（ねぎま、砂ずり、心臓、ぼんじり、肝（レア））、鶏肝臓の焼き物、砂ずりの漬け刺し、真タラ白子の天ぷら、ホルモン鉄板焼き、鶏の唐揚げ 等		
検 査 物 等	患者便 2件	（検査場所）医療機関	
	ふきとり 10件	（検査場所）備前保健所	
原 因 食 品	調査中		
病 因 物 質	カンピロバクター・ジェジュニ		
行 政 措 置	美作保健所は、令和5年3月30日（木）から4月3日（月）まで5日間の営業停止処分とした。		
参 考 事 項	1 昨年（1月～12月）1年間の発生状況 2件 92名（うち死者 0名） 2 今年（1月から今回までの事件を含む）の発生状況 2件 7名（うち死者 0名） 【うち岡山市 0件 0名（うち死者 0名）】 【うち倉敷市 1件 3名（うち死者 0名）】		

※本件に関しては、県政記者クラブ、津山記者会に同時にお知らせしています。

☆☆☆ 県民の皆様へ ☆☆☆

鶏肉はカンピロバクターに高い割合で汚染されており、生・半生・加熱不足の鶏肉料理を食べるのは非常に危険です。中心部の赤みがなくなるまで、しっかり加熱しましょう。

飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による **カンピロバクター食中毒**が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません!

鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%～100%
(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

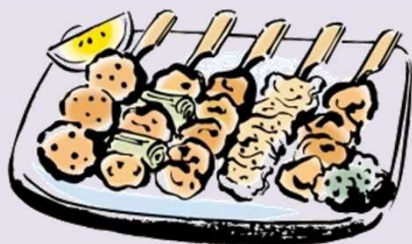
食中毒の症状 (食べてから1～7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



● 楽しい外食にするために ●

**よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!**



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



厚生労働省

添付資料5

お知らせ

令和 5 年 4 月 2 日

課名	生活衛生課
担当	原田、岡本
内線	3 5 0 7、3 5 1 0
直通	2 2 6 - 7 3 3 8

食中毒事件が発生しました

事 件 の 概 要	令和 5 年 3 月 30 日（木）午後 4 時頃、真庭市内のホテルから真庭保健所へ「3 月 27 日（月）から 3 月 29 日（水）にかけて宿泊し、食事をした 4 名が、腹痛、嘔吐等の症状を呈しているとの連絡があった」旨の通報があった。 同保健所が調査した結果、同ホテルに 3 月 27 日（月）から 29 日（水）にかけて宿泊し、食事をした客 37 グループ 170 名のうち、調査が済んだ 15 グループ 27 名が、発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。 同保健所は、患者の共通食が同ホテルの食事のみであること、医師から食中毒の届出があったこと等から、同ホテルの食事を原因とする食中毒と断定し、同ホテルの飲食部門を食品衛生法に基づき営業停止処分とした。 なお、患者の容態は快方に向かっている。
喫 食 者 数 (調査済み数)	54 名（男性 28 名、女性 26 名） 年齢 10 歳代～60 歳代
患 者 数	27 名（男性 13 名、女性 14 名） 年齢 10 歳代～60 歳代
入 院 者 数	0 名
患者発症年月日	令和 5 年 3 月 28 日（火）午後 9 時頃 年齢 40 歳代 女性
患 者 の 症 状	下痢、発熱、倦怠感、嘔吐等
原因（と推定される）食品の調製者	施設名：湯原国際観光ホテル菊之湯 岡山県真庭市湯原温泉 16-1 業 種：飲食店営業 営業者：有限会社トラベルシリウス 代表取締役 いけだひろあき 池田博昭
献 立	【夕食】刺身（ブリ、サーモン、甘えび等）、小鍋（白菜、牛肉、ごぼう、うどん等）、焼魚（鱈）、天ぷら（エビ、れんこん等）、酢の物、デザート（ババロア）等 【朝食】焼鮭、湯豆腐、温泉玉子、白米、味噌汁 等
検 査 物 等	施設内ふきとり 20 件（検査場所）備前保健所、環境保健センター 患 者 便 7 件（検査場所）備前保健所、患者住所を所管する自治体 従 事 者 便 6 件（検査場所）環境保健センター 保 存 食 52 件（検査場所）備前保健所
原 因 食 品	調査中
病 因 物 質	ノロウイルス（GⅡ）
行 政 措 置	営業停止処分（令和 5 年 4 月 2 日（日）から 4 月 4 日（火）まで 3 日間）
参 考 事 項	1 昨年（1 月～12 月）1 年間の発生状況 2 件 92 名（うち死者 0 名） 2 今年（1 月から今回までの事件を含む）の発生状況 4 件 48 名（うち死者 0 名） 【うち岡山市 1 件 14 名（うち死者 0 名）】 【うち倉敷市 1 件 3 名（うち死者 0 名）】

☆☆☆ 県民の皆様へ ☆☆☆

ノロウイルスによる食中毒は、冬季を中心に年間を通じて発生しています。
調理の前やトイレの後の厳重な手洗い、食品の十分な加熱をお願いします。

ノロウイルス食中毒に 注意しましょう!!



©岡山県
「うらっち」

冬場に、特に気をつけたい食中毒！

ノロウイルスは**感染力が非常に強い**ため要注意です。

4原則をしっかり守って、ノロウイルスを**撃退**しましょう

健康管理

●調理従事者が下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合は、食品に**直接触れる作業をしない**ようにしましょう。

●**健康状態の確認**と**記録**を毎日実施しましょう。

持ち込まない

©岡山県「ももっち」

こまめに清掃、消毒！

●症状がなくとも、**感染を前提にした衛生対策**をしましょう。

●ノロウイルスには**次亜塩素酸ナトリウム**が効果的。
アルコール消毒はあまり効果がありません。



ひろ
拡げない

やっつける

中心部までしっかり加熱！

●目安は**85～90℃**で**90秒以上**。
●調理器具等は洗剤で十分に洗浄してから、
次亜塩素酸ナトリウムまたは熱湯で
消毒しましょう。



手洗いは念入りに、2度洗い！！

●食中毒の予防は手洗いから

正しい手洗いの方法は**裏面**をチェック

●そのまま食べる食品に触れる際は使い捨て手袋を
着用しましょう。



©岡山県「ももっち」

つけない