

食中毒速報

2023 May

5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

日差しが少しずつ暑くなってきましたが、木陰はまだ涼しく、風が吹くと心地よい時期になりましたね。季節の変わり目で朝はまだ肌寒い日もありますので、皆様ご自愛ください。

今月は細菌性食中毒（カンピロ、サルモネラ、ウェルシュ）が目立ちました。気温上昇や梅雨に向け、温度管理について意識の切替えが必要になる時期です。食材・料理の低温管理を徹底し、細菌を増やさないよう注意しましょう。

<細菌増殖を抑えるポイント>

- ・ 調理場は温度 25℃以下、湿度 80%以下を保つ（空調を利用する）
- ・ 仕入食材や料理（調理後、盛付後など）を常温に放置しない
- ・ 加熱した料理は速やかに冷却し冷蔵庫収納する（ブラストチラー、風冷、流水冷、氷水冷を活用する）

今月のトピック

◆”まぜそば”でサルモネラ食中毒の報道がありました

付け合わせに生卵や鶏チャーシュー(低温調理)が使われていました。生卵にサルモネラが付着している確率は約3万個に1個程度と低い確率ですので、どちらかと言えば鶏肉由来の菌が増殖したのではないかと予想されます。

サルモネラの発症菌数は100万個以上とされていますが、10～100個程度で発症する感染力の強い菌種も存在しますので、特に低温調理の場合、「中心温度と加熱時間」が殺菌に有効な設定かどうか必ず確認しましょう。

また、料理に「菌を付けない」ように調理器具やたわし、スポンジ、ふきんなどは頻繁に洗浄殺菌し、常に清潔な状態で使用するよう心がけてください。



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
福島	新町	飲食店	福わらひ	食事	カンピロバクター	不明	不明	18	8	0	下痢や腹痛などの症状	3日間の営業停止	
埼玉	熊谷市本町	飲食店	ゴールデンタイガー	まぜそば等	サルモネラ属菌	不明	7	7	4	0	下痢や発熱などの症状	3日間の営業停止	1
東京	立川市	飲食店	地域保健企画キッチンみどり	弁当や定食	ウェルシュ菌	22～58歳	不明	55	11	0	下痢、腹痛	3日間の営業停止	2
福井	敦賀市	量販店	ヤスサキワイプラザグルメ館	缶、アジ、ハマチ、カハギ	アニサキス	70代	1	1	1	0	胃痛	1日間の営業停止	
岐阜	瑞浪市明世町	飲食店	明世かトリークラブ	食事	ノロウイルス	不明	440	60	不明	0	下痢発熱嘔吐などの食中毒症状	営業禁止処分	
愛知	名古屋市	飲食店	不明	焼鳥、串揚げ、弁当など	ノロウイルス	不明	16	13	不明	0	嘔吐、腹痛、下痢、発熱	営業禁止処分	3
兵庫	神戸市	介護施設	神戸ゆうゆうの里	調理した食事	ウェルシュ菌	76～103歳	不明	24	不明	0	下痢や腹痛の症状	食事の提供の3日間停止	4
奈良	明日香村	飲食店	Daterra	コース料理	ノロウイルス	20歳代	6	5	2	0	嘔吐や下痢などの症状	3日間の営業停止	5
広島	広島市	飲食店	あとりんち	低温調理のレバ刺し等	カンピロバクター	不明	7	5	4	0	腹痛や下痢、発熱	営業の禁止	6

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
大分	別府市	飲食 店	食道楽とさ か	鳥のタタキなど	カンピロバク ター	20 代	3	3	不明	0	腹痛や下痢など	3日間の営 業停止	
宮崎	延岡市南 町	飲食 店	居酒屋大将	食事	ノロウイルス	21~6 8 歳	140	41	不明	0	下痢や嘔吐発熱などの症 状	2日間の営 業停止	

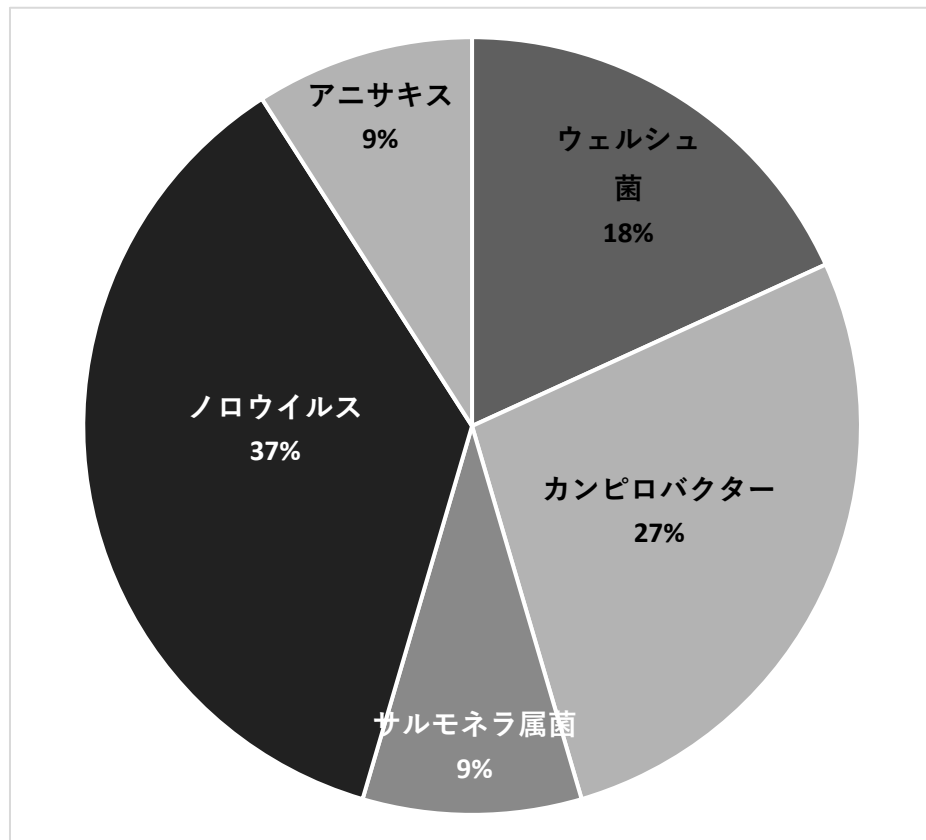
【都道府県別】

都道府県	アニサキス	ウェルシュ菌	カンピロバクター	サルモネラ属菌	ノロウイルス	総計
福島			1			1
埼玉				1		1
東京		1				1
福井	1					1
岐阜					1	1
愛知					1	1
兵庫		1				1
奈良					1	1
広島			1			1
大分			1			1
宮崎					1	1
	1	2	3	1	4	11

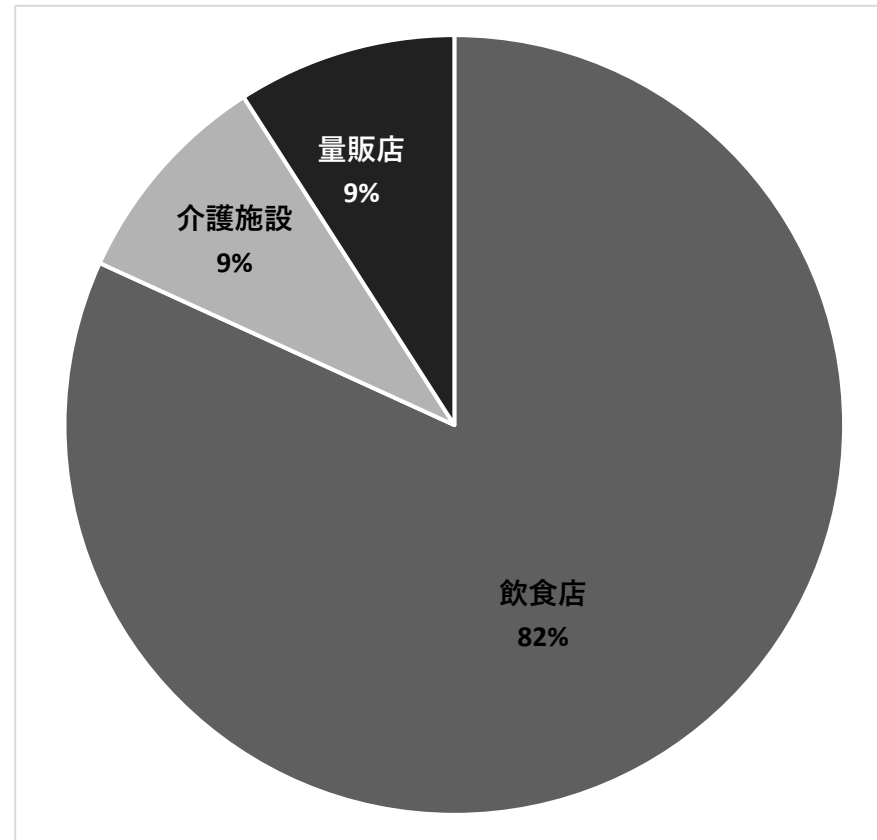
【原因施設別】

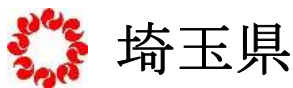
施設分類	アニサキス	ウェルシュ菌	カンピロバクター	サルモネラ属菌	ノロウイルス	総計
飲食店		1	3	1	4	9
介護施設		1				1
量販店	1					1
総計	1	2	3	1	4	11

【原因物質別】



【原因施設割合】





埼玉県

保健医療部 食品安全課
食品保健・監視担当 多勢・馬場・矢田・大越
直通 048-830-3611
代表 048-824-2111 内線 3611
E-mail: a3420@pref.saitama.lg.jp

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和5年5月8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

熊谷保健所は、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 熊谷市
- (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5年4月29日(土)に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した7名中5名に対して、下痢・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5年5月8日(月)
 - イ 営業停止 令和5年5月8日(月)から令和5年5月10日(水)まで3日間
- (6) 病因物質 サルモネラ属菌

2 指導内容

熊谷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5年5月3日(水)、「4月29日(土)昼食として熊谷市にある飲食店において友人7人で食事をしたところ、7人全員が同日夜以降に体調不良を呈している」旨の通報が患者家族からあり、熊谷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 7名
 - (イ) 患者 5名（10歳代）、受診者4名（入院なし）
全員快復している。
 - (ウ) 喫食日時 令和5年4月29日(土)14時
 - (エ) 初発日時 令和5年4月29日(土)19時

- (オ) 主な症状 下痢・発熱等
 - (カ) 検査結果 患者4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 まぜそば(麺、たれ、生卵、鶏チャーシュー、かつお節等)
- 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4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、令和5年4月29日(土)に原因施設で提供された食事に限定されること。
 - (エ) 患者を診断した医師から、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>

報道発表資料

2023年04月26日

福祉保健局

食中毒の発生について 立川市内の飲食店で発生した食中毒

探知

令和5年4月17日（月曜日）午後4時30分、立川市内の医療機関の看護師から多摩立川保健所に、「職員18名が、下痢、腹痛を呈した。発症した職員は、4月15日（土曜日）昼に当院内飲食店で提供された弁当又は食事を喫食している。」旨、連絡があった。

調査結果

多摩立川保健所は、直ちに食中毒と感染症の両面から調査を実施した。

- 患者は、当該医療機関の職員計55名で、4月15日（土曜日）午後6時00分から同月16日（日曜日）午前9時00分にかけて、下痢、腹痛等の症状を呈していた。
- 患者全員に共通する食事は、医療機関に隣接する飲食店が4月15日（土曜日）に調理し、提供した昼食（弁当又は食事）のみであった。
- 患者11名のふん便、検食1検体からウエルシュ菌を検出し、患者の症状がウエルシュ菌によるものと一致していた。
- 患者の発症時間に一峰性が見られた。
- 医療機関内で感染症を疑う情報がないことを確認した。

決定

本日、多摩立川保健所は、以下の理由により、本件を当該施設が令和5年4月15日（土曜日）に調理し、提供した昼食（弁当及び食事）を原因とする、ウエルシュ菌による食中毒と断定した。

- 患者の共通食は、当該施設が令和5年4月15日（土曜日）に調理し、提供した昼食（弁当又は食事）以外になかった。
- 患者11名のふん便、検食1検体からウエルシュ菌を検出し、患者の症状はウエルシュ菌によるものと一致していた。
- 患者の発症時間に一峰性が見られた。
- 感染症を疑う情報はなかった。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

措置

当該施設は4月18日（火曜日）から営業を自粛しており、都は、本日から3日間の営業停止の処分を行った。

発症関係 (4月26日午前9時00分現在)	発症日時	4月15日（土曜日）午後6時00分から 4月16日（日曜日）午前9時00分まで
	症状	下痢、腹痛等
	発症場所	自宅、職場等
	患者数	患者数55名 男：9名（27～51歳）、女：46名（22～58歳）
	入院患者数	0名
	診療医療機関数・受診者数	1か所1名（男0名、女1名）
原因食品	当該施設が令和5年4月15日（土曜日）に調理し、提供した昼食（弁当及び食事）	

添付資料2

病因物質	ウエルシュ菌	
原因施設	屋号	●●●●
	業種	飲食店営業
	営業者	●●●●
	代表取締役	●●●●
	営業所所在地	東京都立川市●●●●
	営業者住所	東京都立川市●●●●
	法人番号	●●●●
	連絡先電話番号	●●●●

備考

主なメニュー	4月15日（土曜日）の昼食 【弁当】ポーク南蛮タルタル、スパゲティ、カブのナムル、ジャガ芋のそぼろ煮、白飯、漬物、即席みそ汁 【日替わり定食】ポーク南蛮タルタル、スパゲティ、カブのナムル、ジャガ芋のそぼろ煮、白飯、漬物、みそ汁
検査関係 (4月26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 患者ふん便：細菌31検体（11検体ウエルシュ菌検出、20検体検査中） ノロウイルス31検体（31検体陰性） 従事者ふん便：細菌9検体（4検体陰性、5検体検査中） ノロウイルス9検体（9検体陰性） 拭き取り検体：細菌20検体（2検体黄色ブドウ球菌検出、18検体陰性） 食品(検食)：細菌8検体（1検体ウエルシュ菌検出、1検体黄色ブドウ球菌検出、6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～4月25日まで	32件	244名	0名
(昨年同期)	(39件)	(140名)	(0名)
本年4月中(25日まで)	2件	2名	0名
(昨年同期)	(11件)	(66名)	(0名)

※別紙 [PDF](#) ウエルシュ菌について (PDF : 162KB)

問い合わせ先
福祉保健局健康安全部食品監視課
電話 03-5320-4405

都の組織・メールアドレス	あなたの声をお寄せください	分野からさがす	イベントカレンダー
職員採用	都庁舎見学・展望室	入札・契約情報	様式ダウンロード

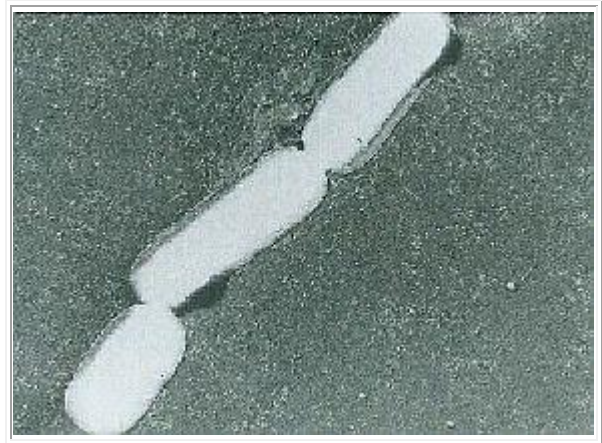
東京都庁 〒163-8001 東京都新宿区西新宿2-8-1 [交通案内](#) 電話：03-5321-1111(代表) 法人番号：8000020130001

Copyright (C) 2000～ Tokyo Metropolitan Government. All Rights Reserved.

【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。

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所健康部
食品衛生課食品衛生係
(健康福祉局)
担当：木村、中居
972-2646

中区管内における食中毒の発生について

1 探知及び概要

令和5年4月24日（月）10時頃、中区内の会社から中保健センターへ「4月19日（水）夜に中区の飲食店を利用した社員11名が下痢・嘔吐等の症状を呈している。」との連絡がありました。

その後の調査で、4月19日（水）夜に当該施設を利用したグループ11名及び、21日（金）昼に当該施設が提供した弁当を喫食したグループ5名のうち、計13名が食中毒症状を呈していることが判明しました。患者の共通食は当該施設で提供された食事のみであること、患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、さらに本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことなどから、名古屋市保健所（中保健センター）は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒事件と判断しました。

2 発症日時

4月20日（木）午後8時頃から（4月19日（水）夜に当該施設を利用したグループ）

3 喫食者数

16名（2グループ）

4 患者数

13名（2グループ）

5 主な症状

嘔吐、腹痛、下痢、発熱 等

6 原因食品提供施設

飲食店営業

施設所在地：名古屋市中区

7 原因食事とその主なメニュー

(1) 4月19日夜に当該施設で提供された食事

焼鳥（ハツ、セセリ、つくね、うずら）、串揚げ（レンコン、みそ串かつ、ちくわチーズ）、手羽先揚げ、サラダ 等

(2) 当該施設が提供した弁当

ご飯、チーズ入りメンチカツ、人参のお浸し、漬物 等

8 病因物質

ノロウイルス（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

9 措置

名古屋市保健所は4月27日（木）当該施設における飲食店営業の禁止処分を行いました。

10 本市の食中毒発生状況（4月27日現在、本食中毒を含む。）

	件数(件)	患者数(人)
令和5年	3	147
前年同期	7	144
前年計	18	175



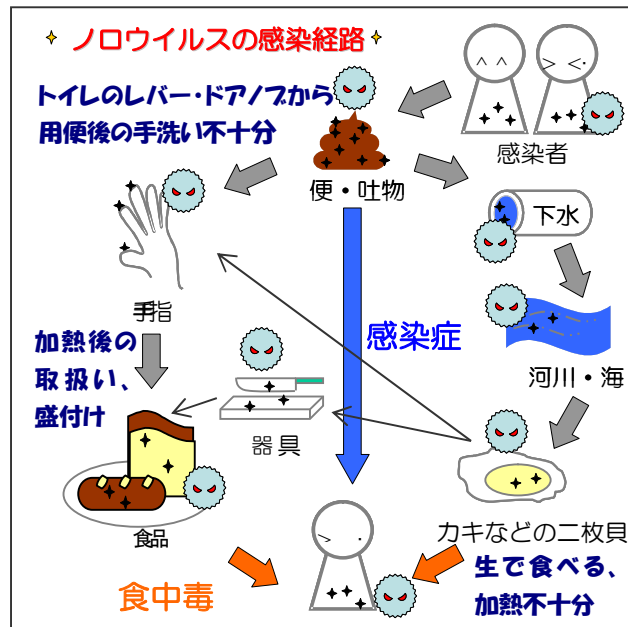
ノロウイルス食中毒に注意しましょう！

ノロウイルス食中毒は冬場だけでなく1年を通じて発生します。

近年は、調理従事者が原因と考えられる事例が多く発生していることから、手洗いや食品の十分な加熱など、予防対策をしっかりと行いましょう。

ノロウイルスの特徴

- 人の小腸でのみ増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、嘔吐等）を起こします。
（症状は、一般に数日で回復します。）
- 少ないウイルス量（100 個以下）でも感染します。
症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスが排泄され、食品を汚染したり感染を広げたりする場合があります。
- 感染しても症状のない人もいますが、便にはウイルスが排泄されます。



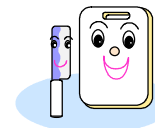
ノロウイルス食中毒の予防方法

① 手洗いはしっかり

調理前、食事前、トイレの後、オムツ交換後、吐物の処理後は、特に**念入りに手を洗いましょう**。
使い捨て手袋の使用も有効です。

② 食品は中心部まで十分加熱

中心温度 85～90℃で 90 秒間以上加熱しましょう。
加熱調理後も、再汚染のないよう取扱いに注意！



③ 調理器具などを洗浄・消毒

まな板、包丁、食器、ふきん等は、十分に洗浄した後、**熱湯（85～90℃で 90 秒間以上）**又は、**次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）※**で消毒しましょう。
※水 2 リットルに対して市販の台所用漂白剤を 10 ミリリットル（キャップ半分弱）加えます。

④ 調理する人の体調に注意

下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、調理は控えましょう。

症状がなくても感染している場合があります。日頃から手洗いをしっかり行い、使い捨て手袋を使用するなどして、食品の汚染や他の人への感染を防ぎましょう。

⑤ 患者の吐物は適切に処理

患者の吐物や便には感染力のあるウイルスが残っている可能性があるため、調理器具などよりも高濃度の**次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 1000ppm）※**を使用して、ウイルスが飛び散らないように速やかに処理をしましょう。

※水 2 リットルに対して市販の台所用漂白剤を 50 ミリリットル（キャップ 2 杯半分）加えます。

食中毒事件の発生

記者資料提供（2023年5月9日）

健康局食品衛生課

概要

2023年5月8日（月曜）、北区の介護付有料老人ホームより「施設で調理した食事を喫食した入所者のうち、数十名が下痢、嘔吐等の症状を呈している。」との連絡が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられました。

同所の調査の結果、北区の介護付有料老人ホーム 神戸＜ゆうゆうの里＞内の「一般財団法人日本老人福祉財団 神戸＜ゆうゆうの里＞ ケアセンター」で提供された食事を喫食した入所者のうち調査のできた85名中24名が、5月8日（月曜）より下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、検査できた患者便9検体中7検体からウエルシュ菌が検出されたこと、発症状況が類似していること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（5月9日（火曜）から5月11日（木曜）までの3日間）を命じました。

なお、患者は快方に向かっています。

原因施設

業種：飲食店営業

屋号：一般財団法人日本老人福祉財団 神戸＜ゆうゆうの里＞ ケアセンター

営業者氏名：一般財団法人日本老人福祉財団 理事長 青木 雅人（あおき まさと）

営業所所在地：神戸市北区鳴子3丁目1-2

原因食事

添付資料4

5月7日（日曜）に上記施設で提供された食事（推定）

病因物質

ウエルシュ菌

喫食日

5月7日（日曜）（推定）

発症日時

5月8日（月曜）0時00分（初発患者）

主症状

下痢、腹痛

患者の状況

24名（男5名：80～95才、女19名：76～103才）

住所別：市内 計24名（北区：24名）

主な喫食内容

牛焼肉と温野菜、タコ酢、じゃがいも煮物、みそ汁、ご飯 等

報 道 資 料

令和5年4月28日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中森、佐羽
内線：3180, 3182
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について

令和5年4月25日（火）午後4時45分頃、橿原市の住民から「店舗を利用後に複数名食中毒様症状を呈している」旨の連絡が中和保健所にありました。

中和保健所が調査したところ、4月22日（土）に職場の元同僚ら6名で利用したグループの内5名が24日（月）午前4時を初発として嘔吐、下痢等の症状を呈し、うち3名が医療機関を受診していることが判明しました。

調査の結果、有症者の共通食は当該施設で調理された食事のみであること、有症者の発症状況が類似していること、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定し、3日間の営業停止を命じました。

なお、重症者はおらず、全員快方へ向かっています。

発 生 日 時	令和5年4月24日（月） 午前4時（初発）～
有 症 者 関 係	有症者数： 5名 男 性： 0名 女 性： 5名（20歳代） 受診者数： 3名
主 症 状	有症者（5名）の状況 吐き気：5名 腹 痛：4名 発 熱：3名 下 痢：5名 嘔 吐：3名 ※ 症状の重複を含む
原 因 施 設	所在地： 名 称： 営業者： 業 種：
原 因 食 品	4月22日（土）に提供された食事
病 因 物 質	ノロウイルス
検 査 状 況	有 症 者 の ふ ん 便 ： 2 名（2名からノロウイルス検出） 従 業 員 の ふ ん 便 ： 2 名（1名からノロウイルス検出）
措 置 等	行政処分：4月28日（金）から30日（日）まで3日間の営業停止 指導事項：施設の洗浄・消毒、従業員の衛生管理の徹底、 従業員に対する衛生教育

添付資料5

メ ニ ュ ー	前菜（ワケギ・ドライトマト・グリーンオリーブ、ホタルの蕁焼き）、紅芯大根のスープ、野菜サラダ、パスタ、ヒラメのソテー、ショートパスタ、シャーベット、チーズリゾット、大和牛のロースト炭火焼き、デザート（菊芋のクレマカタラーナのバニラアイス添え）
---------	---

◎

有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	70歳～	合計
男性	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
女性	0(0)	0(0)	5(3)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	5(3)
計	0(0)	0(0)	5(3)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	5(3)

() 受診者 再掲

住所別

橿原市： 3名 田原本町： 1名 広陵町： 1名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

本年度（本件を含む）	件数： 1件	有症者数： 5名
昨年度同時期	件数： 0件	有症者数： 0名
昨 年 度	件数： 2件	有症者数： 19名

★報道機関の皆様へ★

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力お願いします。

ノロウイルスによる食中毒について

<特徴>

人の腸管内でしか増殖できないウイルスで、細菌性食中毒と異なり、冬場に多発します。

また、少量（数個から100個程度）でも体内に入ると増殖し、食中毒様症状を起こすので、注意が必要です。体内に取り込まれてから通常24～48時間で発症します。

<症状>腹痛、下痢、おう吐、発熱等

<原因>

- ・患者の糞便や吐物により汚染を受けた手指などを介して汚染された食品を食べた場合
- ・感染した人を介して汚染された食品を食べた場合
- ・汚染されていた生カキや貝類を、生あるいは十分加熱せずに食べた場合

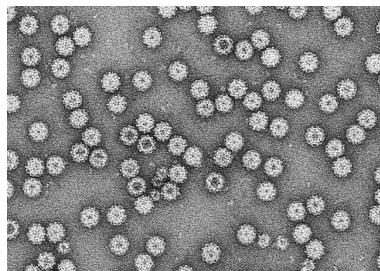
<対策>

調理前、食事前、用便後は、石けんを使い、十分に時間をかけて手洗いをしましょう。

食品を十分に加熱（85℃1分以上）しましょう。

ノロウイルスによる汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部が85～90℃で90秒以上の加熱が望ましい。

下痢・おう吐等の消化器系症状がある場合は、調理業務を控えましょう。



（電子顕微鏡写真）

食中毒の発生について

Press Release —報道資料—

 **広島市 City of HIROSHIMA**

令和5年（2023年）5月1日（月曜日）

健康福祉局保健部食品保健課

担当：藤本、渋谷

電話：082-241-7431

内線：80-23

1 事件の概要

令和5年4月27日（木曜日）、市内の医療機関から食中毒患者の届出があり、患者に聞き取りを行ったところ、「4月21日（金曜日）に職場の同僚7名で市内の飲食店を利用し、複数名が体調不良である。」旨の情報を探知した。

調査の結果、患者らは、4月21日(金曜日)夜に、南区の飲食店「あとりんち」を7名で利用し、うち5名が4月23日(日曜日)朝から4月24日(月曜日)昼にかけて腹痛、下痢、発熱等を発症していた。

患者の共通食は当該飲食店での食事以外になく、患者4名の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者が受診した医療機関から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、この飲食店で調理された料理を原因とする集団食中毒と判断し、5月1日（月曜日）、当該飲食店の営業者に対して、営業の禁止を命令した。

2 患者の状況

(1) 患者数 5名（1名入院）

(2) 主症状 腹痛、下痢、発熱等

添付資料6 3 原因施設

- (1) 施設名 あとりんち
- (2) 営業の種類 飲食店営業
- (3) 営業所所在地 広島市南区大須賀町13番20号
- (4) 営業者氏名 株式会社アトリ 代表取締役 森 大輔（もり だいすけ）

4 原因食品

4月21日（金曜日）夜に提供された食事

鶏レバ刺し（低温調理品）、お通し（タケノコ煮）、パスタ（ボロネーゼ）、トマトのカプレーゼ、アサリ酒蒸し、牛ステーキ、鶏クリーム煮、生ハム盛合せ、唐揚げ、チーズ天ぷら、フライドポテト等

5 病因物質

カンピロバクター

6 保健所の対応

- (1) 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
- (2) 原因施設の立入調査・指導
- (3) 検体採取（検査機関：広島市衛生研究所等）

検体名	検体数	検査結果	検査結果
患者便	5	カンピロバクター	4検体陽性、1検体陰性
従事者便	—		5名依頼中
拭き取り	8		8検体陰性
食品	1		検査中

－カンピロバクターによる食中毒予防のために－

カンピロバクターによる食中毒は、全国的に発生件数が多く、また、1年中発生する食中毒菌です。
予防方法をしっかり守って、食中毒にかからないようにしましょう。

カンピロバクターとは

- 鶏、豚、牛などの腸内に住んでおり、食肉に付いていることがある菌です。
- 新鮮な肉にもカンピロバクターは付いていることがあります。
- 菌が付いていても、色、味、ニオイに変化はありません。
- 菌が体内に入ってから2～7日後から腹痛、下痢、発熱などを発症します。
- 少量の菌の感染でも発症します。

予防のポイント

- **鶏刺しなどの生肉や、生焼けの肉は食べない。**

※肉を生で食べることは、たとえ新鮮なものであっても食中毒のリスクがあります。

特に、子供や高齢者などの抵抗力が弱い方は、生肉の喫食を控えましょう。

牛レバーは生食用としての提供が禁止されています。

- **肉は中心部までしっかり加熱する。（75℃で1分間以上加熱）**
- **生肉を触った後の手や調理器具はしっかり洗浄・消毒する。**
- **肉汁がサラダや果物などの生で食べるものや調理の済んだ食品に付かないようにする。**
- **焼肉やバーベキューをする際は、生肉を扱う箸と食べる箸を使い分ける。**
- **生水（井戸水や沢水など）は、煮沸するなど殺菌してから飲む。**