

食中毒速報

2023 June

6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

日中は汗ばむ季節となりました。暑さに身体が慣れていないこの時期、熱中症には十分にご注意ください。水分補給は1日に1.5リットルほどが必要と言われています。仕事中に補給するタイミングが取りづらいことがあるかもしれませんが、少量ずつ小まめに水分を取るようご配慮ください。

今月のトピック

異物混入にご注意ください！！

今月は食中毒のほか、異物混入の報道も多く見られました。最終的な原因は「チェック漏れ」ということになりますが、異物が混入しづらい環境作りを習慣化し、対策しましょう。

◆ポイント

調理場に私物を置かない。金ダワシは使用しない。破損した調理器具は使用せず交換する。壁や天井・調理設備の破損や剥離を点検し、必要に応じて修理する。害虫の侵入対策（不要な穴は埋める）や定期的な駆除を行う。

◆報道の概要

- 5/18 給食にネジ混入(北海道)
- 5/19 スーパーのサラダに”アマガエル”混入(長野県)
- 5/23 丸亀製麺のうどんに”カエル”が混入(長崎県)
- 5/24 給食に水道蛇口の部品が混入(新潟県)
- 5/25 給食のオニオンスープに針金状の異物が混入(広島県)
- 6/2 給食に金ダワシの繊維が混入(鳥取県)
- 6/6 給食のドーナツにステンレス製たわしの一部のようなものが混入(佐賀県)
- 6/8 給食のスープに虫が混入(北海道)

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
岩手	滝沢市	飲食店	居酒屋 8	牛サガリ弁当	カンピロバクター	30~50歳代	7	2	2	0	腹痛下痢などの症状	3日間の営業停止	
群馬	高崎市	飲食店	大洋食堂・かつみ工房	弁当	黄色ブドウ球菌	不明	7	7	不明	0	下痢などの症状	3日間の営業停止	
千葉	松戸市	学校	第一中学校	タケノコご飯、きなこ揚げパンなど	ノロウイルス	12~59歳	810	60	不明	0	嘔吐や下痢などの症状	営業停止処分	1
東京	日野市	学校	日野市立小学校	調理実習の授業で塩ゆでしたジャガイモ	ソラニン	児童	20	20	不明	0	吐き気などの症状	不明	
東京	中野区	福祉施設	子ども食堂	チキンカレー弁当	ウエルシュ	1~42歳	16	16	10	0	下痢、腹痛などの症状	不明	
長野	長野市	児童施設	市内の幼稚園	白玉団子	ノロウイルス	10歳未満~50歳代	42	26	不明	0	下痢や嘔吐などの症状	不明	
岐阜	北方町	結婚式場	ル・シャン・ド・ク	食事	ノロウイルス	2~72歳	109	56	不明	0	下痢発熱嘔吐などの食中毒症状	営業禁止処分	
静岡	静岡市	飲食店	とりめしや千代田	弁当（いり卵、煮物など）	黄色ブドウ球菌	16歳~90歳	74	36	5	0	嘔吐や下痢などの症状	営業禁止	2
大阪	堺市	病院	堺平成病院	提供された食事	ウエルシュ	21~81歳	365	72	18	0	下痢や腹痛の症状	不明	

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
福岡	福岡市	介護施設	ピース・アース	鶏のトマト煮、炒め物など	大腸菌	20~90代	41	18	5	1	発熱や下痢などの症状	3日間の営業停止	3
福岡	福岡市	飲食店	ひびき	弁当	ノロウイルス	20~60歳代	不明	19	13	0	下痢や発熱嘔吐などの症状	1日間の営業停止	
大分	国東市	飲食店	民宿いこい	弁当	ノロウイルス	20~60歳代	18	18	不明	0	下痢や嘔吐などの症状	2日間飲食店営業の停止	
宮崎	宮崎市	飲食店	大人の隠れ家 POLLO	提供された食事	カンピロバクター	23~34歳	不明	3	不明	0	腹痛や下痢発熱の症状	3日間の営業停止	4
宮崎	串間市	飲食店	Home kitchen なついろ	提供された弁当	サルモネラ	6~11歳	93	20	不明	0	下痢、腹痛、発熱等	2日間の営業停止	5

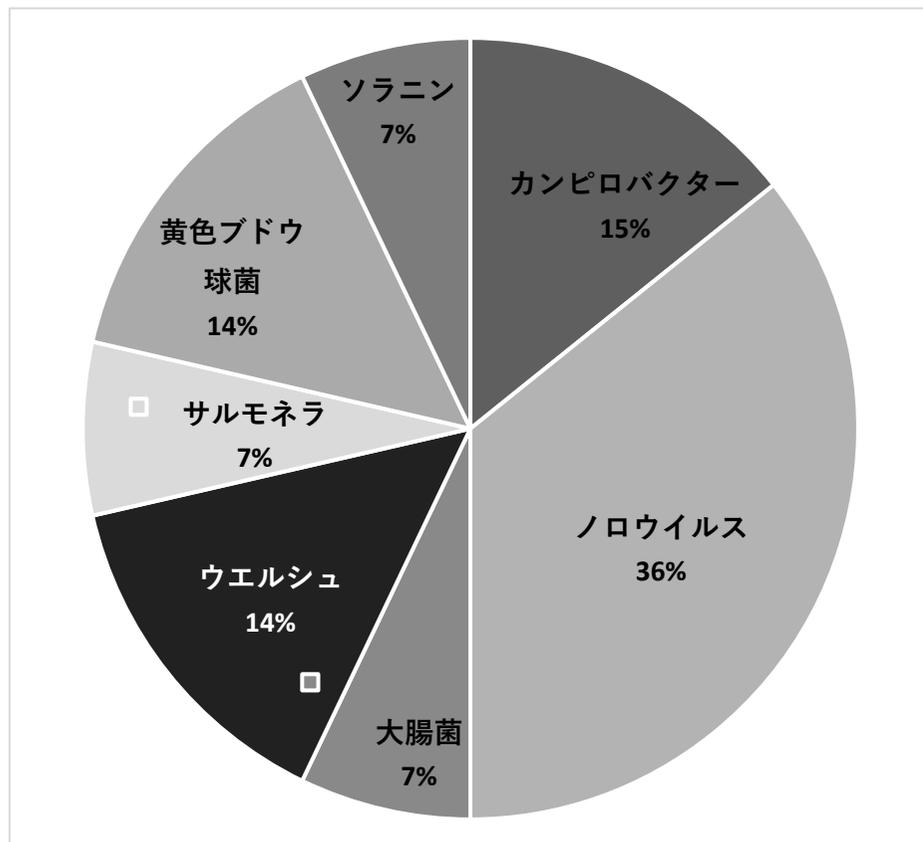
【都道府県別】

都道府県	ウエルシュ	カンピロバクタ ー	サルモネラ	ソラニン	ノロウイル ス	黄色ブドウ球菌	大腸菌	総計
岩手		1						1
群馬						1		1
千葉					1			1
東京	1			1				2
長野					1			1
岐阜					1			1
静岡						1		1
大阪	1							1
福岡					1		1	2
大分					1			1
宮崎		1	1					2
	2	2	1	1	5	2	1	14

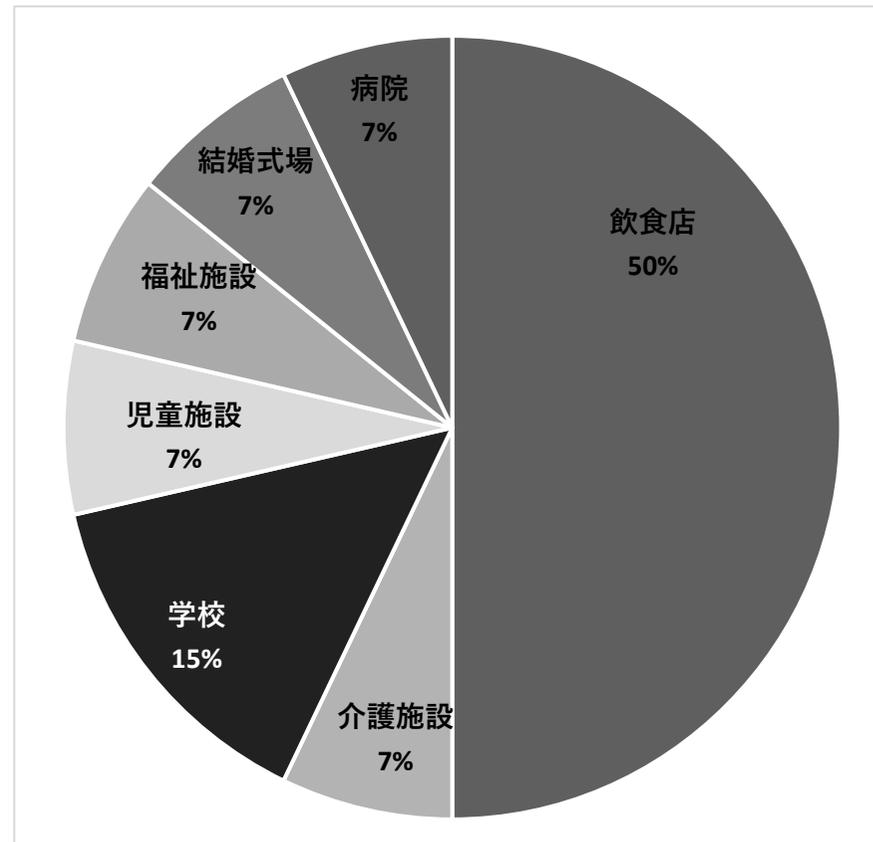
【原因施設別】

施設分類	ウエルシュ	カンピロバクター	サルモネラ	ソラニン	ノロウイルス	黄色ブドウ球菌	大腸菌	総計
飲食店		2	1		2	2		7
介護施設							1	1
学校				1	1			2
結婚式場					1			1
児童施設					1			1
病院	1							1
福祉施設	1							1
総計	2	2	1	1	5	2	1	14

【原因物質別】



【原因施設割合】



食中毒の発生について（令和5年5月16日）

発表日：令和5年5月16日
健康福祉部衛生指導課

概要

令和5年5月10日（水曜日）午前10時頃、松戸市教育委員会から「松戸市内の中学校の生徒及び職員複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している」旨の通報が松戸保健所に入り、調査を開始した。

調査の結果、松戸市内の中学校1校の生徒及び職員のうち、5月8日（月曜日）及び9日（火曜日）の給食を喫食した810名中60名が、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈し、22名が医療機関を受診していることが判明した。

患者に共通する食事は、当該中学校の給食施設が提供した食事に限られており、患者及び検食[※]から食中毒の病因物質であるノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況がノロウイルスによるものと一致したこと、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から、本日、松戸保健所長は、当該中学校の給食施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は全員快方に向かっている。

※検食：衛生検査用に保存する食品のこと

1 喫食者数

810名（調査中）

2 患者数

60名（調査中）

（内訳）男性29名（12～55歳）女性 31名（12～59歳）

3 受診状況

医療機関受診者22名、入院患者なし

4 主な症状

下痢、嘔吐、発熱

5 発症日時

令和5年5月9日（火曜日）午後5時頃から

6 原因施設

所在地：松戸市

業種：飲食店営業

7 原因食品

5月8日（月曜日）及び9日（火曜日）に当該中学校の給食施設が提供した食事

（主な献立）5月8日（月曜日）たけのごはん、かつおのみそ和え 等

5月9日（火曜日）きな粉揚げパン、鶏肉と春野菜のスープ煮 等

8 病因物質

ノロウイルス

9 行政措置

営業停止3日間（令和5年5月16日から5月18日まで）

食中毒事件速報(1)号について

報道発表

令和5年6月6日
 静岡市保健所食品衛生課
 監視検査係
 TEL 054-249-3162

- 1 発生の概要 令和5年5月30日(火)に下記施設で調理提供された仕出し弁当を喫食した3グループ74人のうち36人が、嘔吐、吐き気、下痢等の症状を発症し、そのうち1人が医師の診察を受けたところ、食中毒の疑いがあると診断された。患者の調査を実施した結果、18人中5人から黄色ブドウ球菌が検出された(うち13人は検査中)。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した仕出し弁当であると断定した。
- 2 発生の探知 令和5年5月31日(水)
- 3 発生年月日※ 令和5年5月30日(火) ※初発患者の発症日
- 4 発生場所 静岡市等
- 5 患者数等
- | | 総数 | 男性 | 女性 | 入院者数 |
|-------|-------------|-----|-----|------|
| 患者数 | 36人 | 19人 | 17人 | 0人 |
| 喫食者数 | 74人 | - | - | - |
| 患者の年齢 | 16歳から 90歳まで | | | |
- 6 主な症状 嘔吐、吐き気、下痢(水様便)
 なお、患者は快方に向かっています。
- 7 原因食品 5月30日(火)に調理提供された仕出し弁当
 【喫食メニュー】
 ・親子弁当(炒り卵、鶏肉とかまぼことたけのこの煮物、山菜の煮物、鶏飯)を喫食した。
- 8 病因物質 黄色ブドウ球菌
- 9 原因施設
- | | |
|---------|-------------------|
| 営業所の所在地 | 静岡市葵区千代田六丁目28番10号 |
| 営業の種類 | 飲食店営業(仕出し屋) |
| 営業所の名称 | とりめしや 千代田店 |
| 営業者の氏名 | 株式会社 こころの花 |
| 許可番号 | 静保食第30004492号 |
| 許可年月日 | 平成30年12月16日 |
- 10 施設に対する措置 営業禁止命令 令和5年6月6日(火)から当分の間
- 11 食中毒と断定した理由 (1)患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
 (2)患者の発症状況に共通性があること
 (3)患者、従業員及び食品から黄色ブドウ球菌が検出され、潜伏期間が黄色ブドウ球菌による症状と一致すること
 (4)患者に共通するのは親子弁当の喫食のみであること
- 12 検査状況
- | | |
|------|---------------------------|
| 患者便 | 18検体中5検体黄色ブドウ球菌陽性、その他検査中 |
| 従業員便 | 2検体中1検体黄色ブドウ球菌陽性、その他検査中 |
| ふきとり | 4検体中4検体食中毒菌全て陰性 |
| 食品等 | 12検体中12検体黄色ブドウ球菌陽性、その他検査中 |
- 13 その他 5月30日(火)以外の日についても調査中。

(参考) 本年(令和5年次)の静岡市における食中毒発生状況
 令和5年6月6日現在 1件36人
 (昨年同期 0件 0人)



黄色ブドウ球菌による食中毒

菌の特徴

- ・人や動物の皮膚、鼻やのどの粘膜、毛髪や、食肉、生乳など、自然界に広く分布
- ・特に、傷口やおできに化膿菌として存在
- ・菌自体は熱に弱いですが、汚染された食品中で熱に強いエンテロトキシンという毒素を作る
(毒素型食中毒菌といいます)



原因食品 (例)

- ・おにぎり、弁当、菓子などの調理品
- ・二次汚染を受けた様々な食品

主な症状

- ・激しいおう吐・吐き気・下痢など
- ・潜伏期間は1～5時間 (平均3時間)
(比較的症状が早くあらわれることが特徴です)
- ・回復は早く、1～2日で軽快

食中毒予防のポイント

- ・食材をさわる前、さわった後は手をよく洗う
- ・傷や手荒れのある手で食品に直接さわらない
(絆創膏を使用している場合も同じです)
- ・調理器具の洗浄、殺菌
- ・食品は低温管理し、長期間室温に放置しない
- ・おにぎりや弁当などは、十分冷ましてから包装する



食中毒の発生について(第2報)

(令和5年6月9日(金) 10時現在)

早良保健所衛生課食品係

担当：中島、高塚

TEL851-6609 (内線 195-651、195-654)

保健医療局生活衛生部食品安全推進課
食品衛生係 担当：平野、池田

TEL711-4277 (内線 2256、2259)

※下線部が第1報からの変更箇所

1 探知

令和5年6月4日(日) 13時頃、早良区の高齢者施設から早良保健所に、入所者等、複数名が食中毒様症状を呈しているとの連絡があった。

2 概要

早良区の高齢者施設の給食を喫食した 18名が、令和5年6月2日(金) 15時頃から、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈したものの。

調査の結果、早良保健所は、当該施設が6月1日(木) 夕食に提供した給食による病原性大腸菌食中毒と断定し、令和5年6月9日(金) 11時から3日間の営業停止処分とした。

3 症状

下痢、発熱、腹痛等

4 摂食者数

41名

5 有症者数

18名 (うち90代女性1名が6月5日(月)に急性胃腸炎で死亡)

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	合計
男性	1	0	0	0	0	2	<u>4</u>	2	<u>9</u>
女性	0	0	0	0	0	2	3	4	9
合計	1	0	0	0	0	4	<u>7</u>	6	<u>18</u>

※うち7名が医療機関を受診(入院者なし)

6 検査(判明分) …… 福岡市保健環境研究所で実施

有症者便 : 5検体 …… 5検体から病原性大腸菌(毒素原性大腸菌0[オー]159又は腸管凝集性大腸菌0[オー]86a)を検出

調理従事者便 : 4検体 …… 1検体から病原性大腸菌(毒素原性大腸菌0[オー]159)を検出

施設ふきとり : 3検体 …… 食中毒菌不検出

保存食等 : 10検体 …… 検査中

7 原因食品

下記施設が6月1日(木) 夕食に提供した給食

(内容：鶏肉のトマト煮、カリフラワーの炒め物、野菜サラダ、味噌汁、ご飯)

添付資料3

8 原因施設（給食受託事業者）

- (1) 営業所所在地 福岡市早良区田村一丁目5番16号
(2) 営業者氏名 株式会社ピース・ユアーズ
代表取締役 山本 香代子（やまもと かよこ）
(3) 屋 号 有料老人ホーム 穂々笑（ほほえみ）
(4) 業 種 飲食店営業

9 原因施設に対する指導事項

- (1) 調理従事者の健康管理を徹底すること
(2) 手洗いを徹底すること
(3) 食材は中心まで十分加熱して提供すること
(4) 衛生管理計画を策定し、実施状況の記録を行うこと

10 措置処分

早良保健所は、以下の理由により当該施設で提供された給食が原因の病原性大腸菌による食中毒と断定し、令和5年6月9日（金）11時から6月12日（月）11時まで3日間の営業停止処分とした。なお、当該施設は6月9日（金）の朝食から営業を自粛している。

- ① 有症者18名のうち、5名の便から病原性大腸菌が検出されたこと。
② 有症者18名の共通食は、当該施設で提供された給食のみであること。
③ 有症者18名の潜伏期間及び症状が病原性大腸菌による食中毒と一致すること。
④ 調理従事者1名から病原性大腸菌が検出されたこと。
⑤ 疫学調査の結果、感染症を疑われる事象がないこと。

〈参考〉福岡市における令和4年及び令和5年食中毒発生状況

月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
令和4年	(件数)	0	1	3	5	5	3	5	5	0	7	2	3	39
	(患者数)	0	1	3	7	5	5	7	5	0	17	7	3	60
令和5年	(件数)	4	6	4	11	4								29
	(患者数)	6	483	25	36	36								586

(注) 本件を含まない。

病原性大腸菌（毒素原性大腸菌・腸管凝集性大腸菌）による

食中毒が発生しています！

病原性大腸菌とは

下痢や腹痛などを引き起こす大腸菌を病原性大腸菌といいます。

病原性大腸菌は、病原性から5つに分類されており、有名なものでは腸管出血性大腸菌があります。

毒素原性大腸菌は、エンテロトキシンという毒素を産生することにより、下痢を起こすといわれています。

腸管凝集性大腸菌は、腸の細胞に付着することにより、下痢を起こすといわれています。

原因となる食品

人や家畜が保有している場合があります、これらの糞便に汚染された食品や人の手指からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となります。

原因になりやすい食品例：肉料理、サラダなど

予防方法

- 1 食肉は中心部まで十分（75℃、1分以上）加熱する
- 2 生野菜などは流水でよく洗い、次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒する
- 3 生肉に触れた調理器具は洗浄、消毒を徹底する
- 4 生肉に触れた後は、手洗を徹底する

添付資料3

食中毒(疑い)の発生について

(令和5年6月6日(火)15時現在)

保健医療局生活衛生部食品安全推進課
 食品衛生係 担当：平野、池田
 TEL711-4277 (内線 2256、2259)

1 探知

令和5年6月4日(日)13時頃、早良区の高齢者施設から早良区保健福祉センター(早良保健所)に、入所者等、複数名が食中毒様症状を呈しているとの連絡があった。

2 概要

早良区の高齢者施設の給食を喫食した17名が、令和5年6月2日(金)15時頃から、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈したものの。

3 症状

下痢、発熱、腹痛等

4 摂食者数 調査中

判明分 40名

5 有症者数(判明分) 調査中

17名

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	合計
男性	1	0	0	0	0	2	3	2	8
女性	0	0	0	0	0	2	3	4	9
合計	1	0	0	0	0	4	6	6	17

※うち7名が医療機関を受診(入院者なし)。

※うち90代女性1名が6月5日に死亡。食中毒との因果関係は調査中。

6 検査 福岡市保健環境研究所で実施

有症者便 : 5検体(検査中)

従業員便 : 3検体(検査中)

施設ふきとり : 3検体(検査中)

7 原因食品・施設 調査中**8 その他**

現在、食中毒、感染症の両面から調査を行っている。

【令和5年5月19日】

発表事項	食中毒の発生について
概要	<p>(事件の概要)</p> <p>令和5年5月15日(月)、宮崎市内の飲食店を利用した方より、利用後に体調を崩している者が複数名いるとの連絡が宮崎市保健所にありました。市保健所にて調査を行ったところ、令和5年5月4日(木)に男女8名で飲食店を利用し、そのうち6名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。その後、同日に同店舗を利用した別の1グループ1名についても同様の症状を呈していることが判明しました。</p> <p>市保健所及び医療機関が行った検便検査により、患者3名からカンピロバクター属菌が検出されました。</p> <p>市保健所は本日、当該店舗で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該店舗に対し、食品衛生法に基づき、令和5年5月19日(金)から5月21日(日)までの3日間の営業停止を命じました。</p> <p>1 発症年月日 令和5年5月5日(金)</p> <p>2 発生場所 宮崎市</p> <p>3 喫食場所 宮崎市</p> <p>4 原因施設 住所 宮崎市橘通東3-4-9落合ビル2 屋号 大人の隠れ家 POLLO(ポッコ) 営業者氏名 古屋 佳祐(フルヤ ケイスケ)</p> <p>5 患者数 7名(男性5名、女性2名)(23~34歳)</p> <p>6 主な症状 下痢、腹痛、発熱</p> <p>7 原因食品 令和5年5月4日(木)に提供された食事</p> <p>8 病因物質 カンピロバクター属菌</p> <p>9 措置 営業停止 令和5年5月19日(金)から 令和5年5月21日(日)まで</p> <p>10 その他 症状、メニュー、食中毒発生状況は別紙のとおり</p> <p>.....</p> <p>※ 食中毒の予防のために、食品の取扱(温度管理、十分な加熱、迅速な処理等)、従事者の健康管理に対する注意喚起をお願いします。</p>
担当部署	<p>課・係名:宮崎市保健衛生課食品衛生係 担当者:倉掛</p> <p>電話:0985-29-5283(直通)、内線(70)4243 FAX:0985-61-1210</p> <p>e-mail:10eisei@city.miyazaki.miyazaki.jp</p>

添付資料4

1 食中毒患者の症状の概要(令和5年5月19日10時現在)

- ・喫食者 14名(男性7名、女性7名)(22～34歳)
- ・患者 7名(男性5名、女性2名)(23～34歳)
- ・入院 あり(1名)
- ・喫食日 令和5年5月4日(木)
- ・発症年月日 令和5年5月5日(金)20時00分～5月8日(月)3時00分
平均:喫食後52時間47分
- ・症状 下痢(7名)、腹痛(6名)、発熱(5名)

2 提供されたメニュー

鶏刺し、串焼、チキン南蛮、地鶏のたたき、唐揚げ等

3 食中毒発生状況

令和5年中に宮崎市で発生した食中毒の状況(本件を除く)

- ・事件数14件 患者14名
- ・カンピロバクター属菌による食中毒 なし(R4年3件、飲食店:1件、不明:2件)
※14件:アニサキス

4 飲食店の方々へ

生肉の衛生的な取扱いが重要です。生肉を取り扱ったあとは、器具類、手などを十分洗浄・消毒し、食肉の中心部まで十分加熱し、食肉の生食を避けて提供しましょう。

5 カンピロバクター食中毒

【特徴】

- 家畜、ペット野生動物など多くの動物に生息しています。特に鶏肉での保有率が高くなっています。

【症状】

- 潜伏期間が2～5日と長く、主症状は水溶性の下痢で、腹痛、吐き気、発熱もみられます。まれにギラン・バレー症候群を発症します。

【予防方法】

- 生肉の衛生的な取扱いが重要です。生肉を取り扱ったあとは、器具類、手などを十分洗浄・消毒します。
- 食肉の中心部まで十分加熱し、食肉の生食を避けます。
- 調理や飲料水などとして未殺菌の水は使わないようにします。



Press Release



食中毒の発生について

5月19日（金曜日）午前9時半頃、串間市内の医療機関から日南保健所に、「腹痛、発熱の症状を訴える小学生11名が、5月18日（木曜日）から受診している」旨の連絡があった。

調査の結果、5月14日（日曜日）に串間市内の小学校で開催された、PTA主催のスポーツ大会の懇親会において、同市内の飲食店で製造された弁当等を喫食した93名のうち20名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しており、患者の便からサルモネラ属菌が検出された。

このことから、日南保健所は、5月14日（日曜日）に当該施設で製造された食品を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、食品衛生法に基づき、令和5年5月25日（木曜日）及び26日（金曜日）の2日間、営業停止を命じた。

なお、当該施設は5月21日（日曜日）から営業を自粛している。また、患者は全員快方に向かっている。

令和5年5月25日（木曜日）午前9時現在の状況は以下のとおり。

1. 発生年月日：令和5年5月15日（月曜日）正午
2. 発生場所：串間市
3. 喫食者数：93名（男性44名、女性49名、年齢3歳から58歳）
うち患者数：20名（男性12名、女性8名、年齢6歳から11歳）
4. 症状：下痢、腹痛、発熱等
5. 原因食品：令和5年5月14日（日曜日）に当該施設で製造された食品
6. 病因物質：サルモネラ属菌
7. 喫食日時：
令和5年5月14日（日曜日）午後4時30分から午後6時40分まで
8. 潜伏時間：19時間から115時間
9. 原因施設：
所在地:串間市大字南方994-24
屋号:Home kitchen なついろ
営業者氏名:和田 奈津美

関連資料

- PDF [食中毒の啓発をお願いします！（PDF：74KB）](#)

お問い合わせ

所属：福祉保健部衛生管理課 担当者名：弓削、黒木

食中毒予防の啓発をお願いします！

令和5年5月25日

これから気温、湿度ともに高くなり、食中毒の発生しやすい季節となります。報道にあたりまして、食中毒の予防の観点から以下の啓発をお願いします。

(1) サルモネラ等の細菌による食中毒予防策

- ① 卵や食肉は、中心部まで十分に加熱。(中心温度75℃以上で1分以上)
- ② 卵や食肉は、冷蔵庫等に保管して温度管理を徹底。
- ③ 卵や食肉は、他の食品と調理器具や容器を分けて処理・保存。
- ④ 卵や食肉を取り扱った後は、十分に手を洗淨して、他の食品を取り扱う。
- ⑤ 卵や食肉に触れた調理器具等は、使用後に、洗淨・消毒。

(2) 食中毒予防の4原則

- ① つけない
 - ② 持ち込まない
 - ③ 拡げない
 - ④ 加熱する
- を守って食中毒を防ぎましょう。

(3) 食品取扱者の衛生管理

- ① 食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者(営業者、食品衛生責任者等)にその旨をきちんと伝えましょう。
- ② 調理施設等の責任者は、下痢や嘔吐等の症状がある方を、食品を直接取り扱う作業に従事させないようにしましょう。

(参考) 令和5年次発生状況(5月25日 午前10時現在)

	件数	患者数	死者数
宮崎県	7	188	0
宮崎市	16	22	0
計	23	210	0

※件数・患者数は、今回の食中毒を含みます。

(参考) 令和4年次発生状況(1月から12月)

	件数	患者数	死者数
宮崎県	20	24	1
宮崎市	19	81	0
計	39	105	1