

食中毒速報

2023 August

8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

残暑の候、いかがお過ごしでしょうか。今月は多くの地域で食中毒警報が発令されていました。お盆・夏休みシーズンを乗り越えて一息つきたい施設も多いと思いますが、まだ暑い日が続きます。食品の温度管理、体調管理には十分ご注意ください。

今月のトピック 食中毒細菌のダブル検出

◆食中毒で26人が食中毒 青森県 三戸町

弁当（飲食店が調理）を食べた57人中26人が発症した事故がありました。

調査の結果、患者によって別々の食中毒細菌が検出されていました。

法要に納品された弁当とのことで、常温による増殖が原因ではないかと予想されます。

- ・患者3名の便 → 黄色ブドウ球菌
- ・患者5名の便 → 病原性大腸菌

原因物質のダブル検出は珍しいですが、事故の概要を見た限り、7/11 喫食で翌日12日には保健所に連絡が入っており、病原性大腸菌の潜伏期間としては短いように感じられます。流れとしては、黄色ブドウ球菌の毒素による発症が先にあり、検査をしたら実は病原性大腸菌もいた、という流れだったのではないかと思います。ダブル検出の為か、処分も7日間の営業停止（通常は1～3日）と少し重いように感じます。

気を緩めず、3原則（付けない、増やさない、やっつける）を徹底しましょう。



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
青森	三戸町	飲食店	割烹白山	提供した弁当	大腸菌	10～70 歳代	57	26	不明	0	下痢や嘔吐などの症状	7 日間同店に営業停止	1,3
青森	三戸町	飲食店	割烹白山	提供した弁当	黄色ブドウ球菌	10～70 歳代	57	26	不明	0	下痢や嘔吐などの症状	7 日間同店に営業停止	1,2
高知	高知市	介護施設	東京)	東京)	カンピロバクター	70～80 歳代	不明	4	4	0	下痢などの症状	3 日間の営業停止	
山梨	甲府市	飲食店	焼鳥山田	提供した料理	カンピロバクター	30～59 歳	2	2	2	0	下痢や発熱など食中毒の症状	無許可営業のため営業を行わないよう命じた	
岐阜	多治見市白山町	飲食店	Sake&Dining あひおひ	刺身や天ぷらなど	調査中	不明	16	9	不明	0	下痢や嘔吐発熱などの症状	営業禁止処分	
三重	県は桑名市	飲食店	中国料理四川	料理	サルモネラ属菌	6～48 歳	44	31	不明	0	下痢や腹痛発熱などの症状	1 日付で営業禁止	4
滋賀	野洲市	飲食店	居酒屋まいど	食事	カンピロバクター	30～59 歳	3	3	3	0	発熱や下痢など食中毒の症状	3 日間の営業停止	
和歌山	和歌山市	飲食店	炭火焼鳥洸拓屋	鳥料理	カンピロバクター	10 歳代	7	7	不明	0	発熱などの症状	3 日間の営業停止	5

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
和歌山	和歌山市	飲食店	炭焼き俵バーグ 寛屋岩出店	食事	大腸菌	10 歳代~20 歳代	5	5	3	0	腹痛などの症状	3 日間営業停止	3
鳥取	鳥取市	飲食店	串天ぷら・おさかな刊 /スカ	料理	カンピロバクター	20 歳代~50 歳代	不明	5	不明	0	腹痛や下痢などの症状	5 日間の営業停止	
愛媛	松山市湊町	飲食店	かつ丼・COCO 亭	弁当	不明	9~83 歳	21	21	不明	0	嘔吐や下痢の症状	3 日間の営業停止	
高知	高知市	児童施設	市内の保育園	提供された食事	カンピロバクター	園児と職員	不明	58	不明	0	下痢や発熱などの食中毒症状	3 日間の調理業務の停止	
宮崎	宮崎市	飲食店	居酒屋すっとこどっこい	提供された食事	カンピロバクター	19~20 歳	3	3	3	0	発熱や下痢など食中毒の症状	3 日間営業停止	

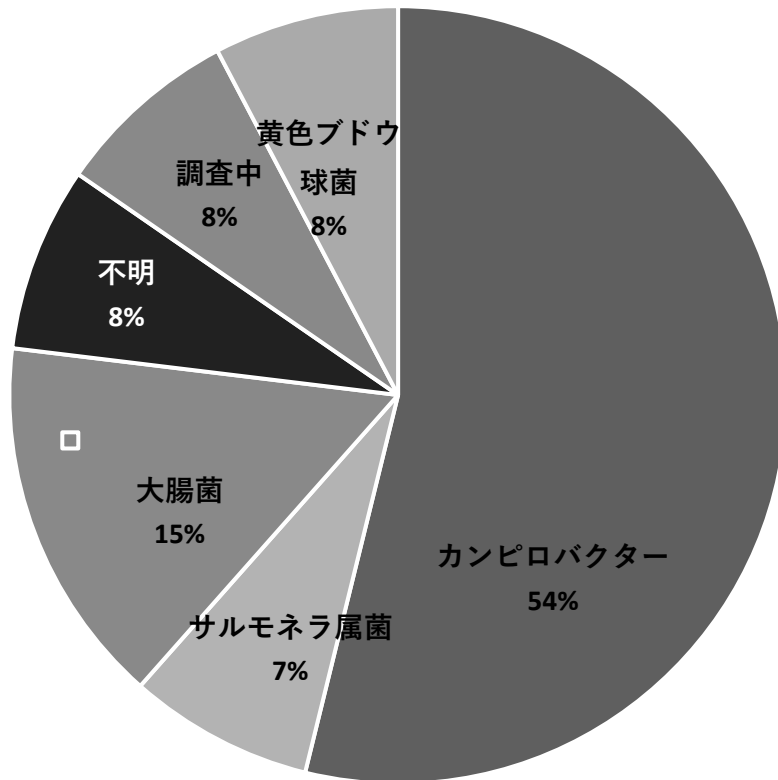
【都道府県別】

都道府県	カンピロバクター	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	大腸菌	調査中	不明	総計
青森			1	1			2
高知	1						1
山梨	1						1
岐阜					1		1
三重		1					1
滋賀	1						1
和歌山	1			1			2
鳥取	1						1
愛媛						1	1
高知	1						1
宮崎	1						1
	7	1	1	2	1	1	13

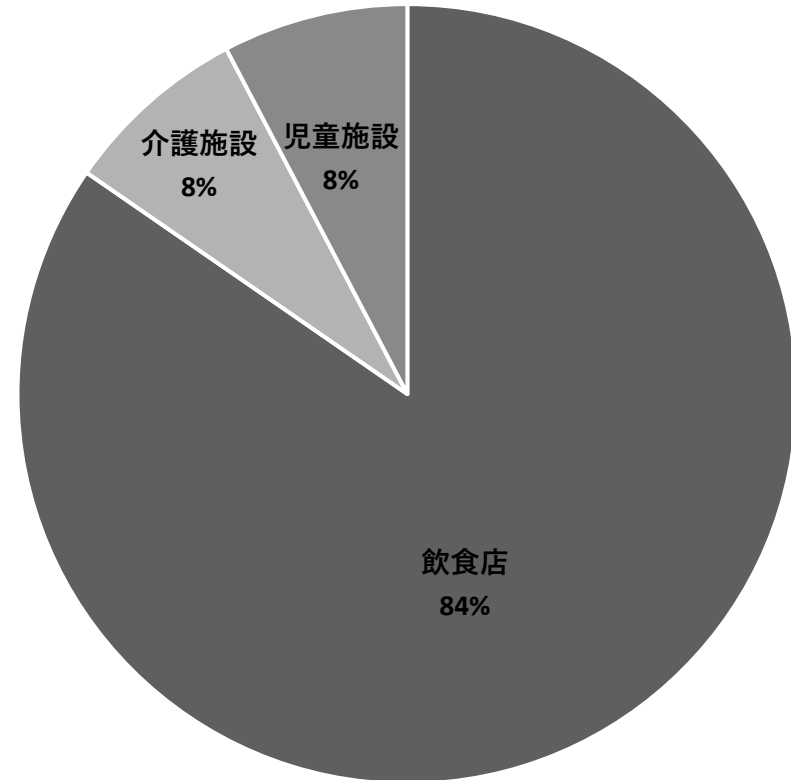
【原因施設別】

施設分類	カンピロバクター	サルモネラ属菌	黄色ブドウ球菌	大腸菌	調査中	不明	総計
飲食店	5	1	1	2	1	1	11
介護施設	1						1
児童施設	1						1
総計	7	1	1	2	1	1	13

【原因物質別】



【原因施設割合】



添付資料1

時間外投げ込み

青 保 号 外
令和 5 年 7 月 1 8 日

報道機関各位

青森県健康福祉部保健衛生課長

食中毒の発生について

1 概 要

- (1) 令和 5 年 7 月 1 2 日（水）午後 2 時 2 0 分頃、三八地域県民局地域健康福祉部保健総室（三戸地方保健所）に三戸地方食品衛生協会から、「当協会に所属する飲食店施設で食中毒が発生した可能性がある。」旨の連絡があった。
- (2) 同地域県民局が当該施設へ確認したところ、「7 月 1 1 日（火）に岩手県二戸保健所管内で行われた法要に弁当を納品しており、参加者で体調不良者がいる。」とのことであった。
- (3) 同地域県民局の調査の結果、上記法要に参加した 3 3 名のうち 1 8 名が、割烹 白山が調製した弁当を食べて下痢等の症状を示していた。
また、法要には参加せずに当該弁当を食べた 2 4 名のうち 8 名も同様に症状を示していた。
- (4) 同地域県民局では、患者の臨床症状が共通していること、患者に共通する食品が当該弁当に限られること及び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、当該法要で提供された弁当を原因とする食中毒と断定した。

2 発生年月日 令和 5 年 7 月 1 1 日（火）

3 喫食者数 5 7 名

4 患者数 2 6 名（受診者 4 名）

	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	計
男	3		1		2	5	1	12
女	2	2	3(2)	1	1(1)	3(1)	2	14(4)
計	5	2	4(2)	1	3(1)	8(1)	3	26(4)

() 内に受診者数再掲

※患者は、快復傾向にある

5 主な症状 下痢、嘔吐、吐き気、腹痛

6 原因施設 しらやま

- (1) 施設名 割烹 白山
- (2) 施設所在地 三戸郡三戸町大字同心町字古間木平 3 9 - 1
- (3) 業 種 飲食店営業
- (4) 営 業 者 有限会社割烹白山
代表取締役 白山 幸男

7 原因食品 令和 5 年 7 月 1 1 日に当該施設が調製した弁当

8 病因物質 調査中

9 行政対応 令和 5 年 7 月 1 8 日（火）、三八地域県民局は、食品衛生法に基づき当該施設の営業者に対して、令和 5 年 7 月 1 8 日（火）から令和 5 年 7 月 2 4 日（月）まで 7 日間の営業停止を命じた。

報道機関用提供資料 発表 No. 5 - 1	
担当課・担当者	保健衛生課 食品衛生グループ 担当者 横山総括主幹
電話番号	内線 6273 / 6274 直通 017-734-9214
報道監	健康福祉部 若松次長（内線 6202）

添付資料1

<参考>

提供された食事の内容

弁当

うなぎ、ご飯、漬物、梅長芋、たまご焼、煮物（きんきん煮付、里芋、かぼちゃ、白髪ねぎ）、刺身（まぐろ、ホタテ、サーモン、鯛、イカ、とびっこ、タコ、甘えび、大根つま、大葉）、川蟹すいとん（すいとん、川蟹スープ、大葉）

食中毒発生状況

（令和5年7月18日現在）

	発生件数	患者数
令和 5年1月～令和 5年 7月18日	1件	26名
令和 4年1月～令和 4年 7月18日	1件	9名
令和 4年1月～令和 4年 12月末日	3件	14名

本年の発生件数、患者数は、本件を含む。

<県民への呼びかけをお願いします>

夏場は、カンピロバクター、サルモネラや腸管出血性大腸菌のような細菌による食中毒が多く発生します。

食中毒予防の3原則に注意して食中毒を防ぎましょう。

<食中毒予防の3原則>

① 細菌をつけない

- ・トイレの後や調理、食事の前に手を洗う。
- ・肉や魚の汁が、他の食品につかないように袋や容器に入れて保存する。
- ・まな板、包丁やふきんなどは、きれいに洗った後、熱湯や塩素系の漂白剤で消毒する。

② 細菌を増やさない

- ・生鮮食品は、冷蔵庫や冷凍庫で保存する。
- ・室温に長く放置しない。

③ 細菌をやっつける

- ・加熱調理は、中心部まで十分火を通す

黄色ぶどう球菌・ウエルシュ菌



第4回

「加熱すれば食中毒は防げる」と考えている人も多いのではないのでしょうか。
細菌による食中毒のなかには、通常の加熱では防げないものもあるので、要注意です。

要警戒！通常の加熱では 防げない食中毒もある

黄色ぶどう球菌・ウエルシュ菌に共通する事柄について、次の①から③に○×で答えてみましょう。

① 夏場に多く発生する

© shiraku1216 - Fotolia.com

② 通常の加熱で防げない場合がある



© by-studio - Fotolia.com

③ 人も菌を持っている



© jayzysm - Fotolia.com

➡ 解答は、P7

手や指に傷がある人は 食品に直接触れないように

黄色ぶどう球菌は、自然界に広く分布している細菌で、人の鼻腔や喉にも存在します。また、化膿菌の一つとしても知られており、化膿菌には本菌が多量に存在しています。調理する人の手や指に傷があったり、その傷口が化膿している場合、そこから食品が汚染され、菌が増えて毒素（エンテロトキシン）がつくられることで、食中毒が発生することもあります。

潜伏期間は1～5時間（平均3時間）と短く、吐き気や嘔吐、下痢などの症状が現れます。

黄色ぶどう球菌自体は熱に強くありませんが、エンテロトキシンは熱に強いので、通常の加熱調理では無毒化されません。従って、黄色ぶどう球菌による食中毒を予防するためには、食品中でエンテロトキシンをつくらせないようにすることが重要です。

菌が食品につかないよう調理前の手洗いや調理器具の洗浄・殺菌を心がけましょう。手や指に傷などがある人は、食品に直接触れるのを避けてください。

また、菌を増やさないように、食品の温度管理、迅速な取り扱いを心がけましょう。

菌の増殖を防ぐため 保存する際は特に注意を

ウエルシュ菌も、ヒトの腸管、土壌や下水などに広く分布している細菌です。ウエルシュ菌の特徴としては、熱に強い芽胞をつくること、酸素のない環境を好むことがあげられます。これまでにカレーやシチュー、煮魚、麺のつけ汁など、大量に調理され、そのまま室温で冷められた食品が原因で食中毒が発生しています。また、1件あたりの患者数も多く、大規模発生になることがあります。

潜伏期間は6～18時間（平均10時間）で、腹痛や下痢などの症状が現れます。

夏（7～9月）に多く発生しますが、春（3～4月）や冬（12～1月）にも起こるので、注意しましょう。

ウエルシュ菌のうち、芽胞を形成したものは通常の加熱では死滅しません。また、自然界に分布する菌のため、食品への汚染を根絶することは不可能です。そのため、加熱により菌数を減らすことや、菌の増殖を防ぐことが大切です。

清潔な調理を心がけ、加熱調理をした食品を冷やす際は、小分けにするなどしてすばやく冷やし、室温に長時間放置するのはやめましょう。保存する際は、10℃以下または55℃以上で。再加熱する場合は十分に加熱したうえで、早めに食べるように心がけてください。



詳しくはこちらへアクセス➡

会見・報道・広報	政策情報	統計情報	申請・お問い合わせ	農林水産省について
----------	------	------	-----------	-----------

[ホーム](#) > [消費・安全](#) > [安全で健やかな食生活を送るために](#) > [食中毒から身を守るには](#) > [食中毒をおこす細菌・ウイルス・寄生虫図鑑](#)
> [腸管出血性大腸菌（細菌）\[Enterohemorrhagic Escherichia coli\]（O157、O111など）](#)

腸管出血性大腸菌（細菌）[Enterohemorrhagic Escherichia coli]（O157、O111など）

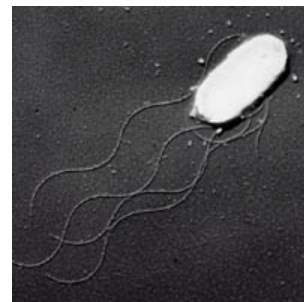
大腸菌は、動物や人の腸の中にいて、ほとんどのものは無害です。このうち、下痢などをおこす一部の菌は、病原性大腸菌と呼ばれています。病原性大腸菌は、患者の症状と菌の病原因子（毒素を作る、細胞に侵入するなど）により6つに分類されており、このうち毒素を作って出血をともなう下痢をおこすものを腸管出血性大腸菌といいます。また大腸菌は、細菌の表面の型などでも分類されており、O157とは、157番目に発見された細胞の表面の型を持っている、という意味です。腸管出血性大腸菌には、O157のほかに、O111、O26などがあります。

症状は？

東京都健康安全研究センター提供
細菌の大きさは
1.1~1.5 μm×2.0~6.0 μm

食後3~8日で、激しい腹痛、下痢、下血などをおこします。

子どもや高齢者では、赤血球が壊れて貧血になる、腎臓のはたらきが悪くなって尿量が減る、血小板という出血を止める血液成分が減って皮膚に紫色のあざができる、けいれんをおこすなどの症状が出ることもあり、さらに重症になると死ぬことがあります。



原因になりやすい食品は？

加熱不足の肉などが原因になりやすいです。

殺菌されてない井戸水や湧き水なども原因になります。菌を持っている動物のフンに汚染されている可能性があるためです。

生野菜が原因になることもあります。

生の肉に使った包丁で切った調理済みの食品も原因になります。

予防のポイントは？

生の肉にさわったら、よく手を洗いましょう。

包丁やまな板を使うときは、先に生野菜などの加熱しない食品を切り、生の肉は後で切りましょう。生の肉に使った包丁やまな板と、調理済みの食品がふれないようにしましょう。

肉の汁が、生で食べるものや調理済みの食品にかからないようにしましょう。

生の肉など加熱が必要な食品は、中心まで十分に加熱しましょう。

生野菜はよく洗ってから食べましょう。

生の肉に使った調理器具は、使い終わったらすぐに洗いましょう。洗った後、熱湯をかけると消毒効果があります。

《サルモネラ食中毒》

○特徴・・・家畜やペットが保有

もともと自然界に広く分布し、牛・豚・鶏などの家畜・家禽、犬や猫などのペットも保有しています。一般に、1gあたりに菌が10,000個以上増殖した食品を食べると感染し、急性胃腸炎を起こします。しかし、幼児や高齢者はわずかな菌量でも感染します。また、低温や乾燥に強い性質があります。

一般には、人から人へ感染することはありませんが、幼児や高齢者では二次感染することもあります。

○原因食品・・・食肉や卵、ペットからの感染も

牛・豚・鶏などの食肉と、卵などが主な原因食品です。特に近年では鶏卵のサルモネラ汚染率が増加し、卵内にも菌が認められることがあるので注意が必要です。これまでに、卵焼きやオムレツ、手作りケーキやマヨネーズなどでもサルモネラ食中毒が起こっています。また、ペットからの感染も要注意です。

○症状・・・へそ周辺の腹痛と数日間の下痢

喫食後、半日から2日後までに吐き気やへそ周辺の腹痛が起こります。この後、水のような便や軟らかい便が出て、38℃前後まで発熱し、下痢を繰り返します。このような症状は1日から4日ほど続きます。

○予防法

- * 食肉や卵は、十分に加熱する。
- * まな板、包丁、布巾、器具などは良く洗い、熱湯や漂白剤で殺菌する。
- * 卵の割置きはせず出来るだけ調理の直前に割る。
- * 調理後は早めに食べる。
- * ペットに触れたあとは、しっかり手を洗う。

★卵とサルモネラ★

近年、卵を原因としたサルモネラ食中毒が発生しています。原因食品としては、自家製マヨネーズ、卵焼き、卵入りとろろ、卵納豆、ティラミス、ババロアなどが挙げられます。

産卵鶏がサルモネラを保菌していると、産卵のときに卵殻表面がサルモネラに汚染されます。また、まれに卵の内部が汚染されることがあります。

卵殻に触れた手指から他の食品を二次汚染して、食中毒を起こすこともあります。また、営業用の段ボール箱で納入される場合、使い回しの箱は汚染されていることがありますので、保管場所等取扱いには注意が必要です。

資料提供



令和5年7月29日

担当課	生活保健課
担当者	浦崎
電話	(073) 488 - 5111
内線	

食中毒事件の発生について

(概要)

令和5年7月25日（火）12時40分頃、医療機関から和歌山市保健所に「7月22日（土）20時30分頃に市内の飲食店で食事をした男性が、下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈して受診している。」との届出があった。

調査したところ、上記男性を含む1グループ7名全員が有症であることが確認された。これら有症者に共通する食事は当該施設で提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、有症者のうち2名の便からカンピロバクターが検出されたことにより当該施設での食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

- 発生日時 令和5年7月24日（月）18時頃から
- 有症者数 7名 男性（10歳代）
- 主な症状 腹痛、下痢、発熱
- 病因物質 カンピロバクター
- 原因食品 7月22日（土）に当該飲食店で提供された食事
（肝のネギゴマ油まみれ、モモの唐揚げ、やげんなんこつのにんにくしょうゆ焼き、やみつきキャベツ、とりのホルモン盛り合わせ等）
- 原因施設 営業者の氏名 坂井 洸太
業 種 飲食店営業（焼鳥屋）
営業所の名称 炭火焼鳥 洸拓屋
営業所の所在地 和歌山市広瀬通丁1丁目39
- 原因等についての調査
 - 有症者の喫食状況等の調査
 - 有症者及び従業員の検便
 - 原因施設の検査（施設、調理器具）
- 措置 食品衛生法に基づき令和5年7月29日（土）から7月31日（月）まで3日間の営業停止

※ カンピロバクターについて

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ、ブタなどの腸管内に存在しており、特に鶏肉は高率に汚染されている。他の食中毒菌に比べて少量でも食中毒を起こすという特徴がある。

食肉を生や加熱不足で食べることににより発生することが多い。

潜伏期間は1～7日（平均2～3日）と長く、下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐き気などの症状が現れる。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があることが指摘されている。

特に幼児や高齢者など体の抵抗力が弱い方は、重篤な症状となることがあるので、注意が必要である。

～予防方法～

- 1 食肉を調理する際は、中心部まで十分に加熱（75℃1分間以上）し、生や加熱不足で食べないようにする。
- 2 食肉の処理に使用したまな板等の調理器具や手指の洗浄消毒を十分に行う。
- 3 生肉と調理済み食品は別々に冷蔵庫に保管する。
- 4 焼肉などをするとき、生焼けに注意するとともに、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分ける。
- 5 井戸水や沢水などを飲用する場合は必ず消毒し、未消毒の水は飲まないようにする。

※ 和歌山市内でのカンピロバクター食中毒発生状況（令和5年7月29日現在）

令和2年		令和3年		令和4年		令和5年	
事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
0	0	0	0	3	16	1	7

（本事件を含む）

※ 保健所の取組内容

（従来からの取組）

- ・夏期・年末一斉取締り時の立入調査において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供自粛を指導
- ・飲食店へ鶏肉を販売する卸売業者等に「加熱が必要」な旨を表示や商品企画書などに記載し、確実に情報を伝達するよう指導
- ・市報わかやまへの掲載による啓発

（今後の取組）

- ・市ホームページ及びデータ放送による市民への啓発
- ・飲食店に対する指導

報道機関の皆様へ

カンピロバクター食中毒について、以下のとおり市民の皆様への啓発にご協力をお願いします。

鶏刺し、鶏肉のタタキなどの生又は加熱不十分な鶏肉が原因と疑われるカンピロバクター食中毒が多発しています。

鶏肉等は生や加熱不十分な状態で食べると、食中毒になる危険があります。「新鮮だから安全」という考え方は間違いです。

食肉は、中心部までしっかりと加熱してから食べましょう。

安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』 ではありません!!



**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!**

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



● 家庭での食中毒を防ぐために ●

**鶏肉は中心部までしっかりと加熱、
他の食材に菌が移らないように注意!**



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

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。

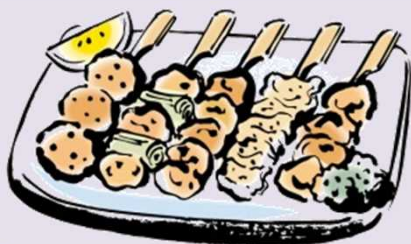
食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

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

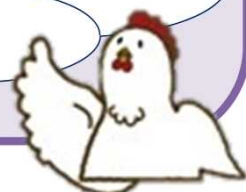


楽しい外食にするために

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