

提供日時 平成29年9月7日 16時

和歌山県環境生活部県民局食品・生活衛生課食品衛生班 電話(直通)073-441-2624
担当 坂本・土谷 (内線)2623・2624・2630

岩出保健所管内における食中毒発生について

次のとおり食中毒が発生しましたので、資料提供します。

1 事件の概要

- (1) 発生日時 平成29年9月3日(日) 20時00分
(2) 喫食者 10名
(3) 有症者 7名 (軽症・全員快方に向かっている)

	40歳代	50歳代	60歳代	70歳以上	計
男性	0	1	1	0	2
女性	1	1	1	2	5
計	1	2	2	2	7

(※ 最年少45歳 女性、最年長76歳 女性)

- (4) 症状 嘔吐、下痢、腹痛
(5) 原因食品 平成29年9月3日(日)昼に下記原因施設で調理された食事
メニュー内容
突き出し(南瓜・高野豆腐の煮物、さんまの甘露煮、つぶ貝の煮付け、いか塩辛、春雨サラダ)、造り(カンパチ、キハダマグロ、タコ、赤貝、アカイカ)、煮物(金目鯛の煮付け)、天ぷら(エビ、ピーマン、なす、さつまいも、しいたけ)、寿司(サーモン、カンパチ、うなぎ、キハダマグロ鉄火巻き)
(6) 病因物質 腸炎ビブリオ
(7) 検査等 有症者及び調理従事者の便、施設ふき取り

2 調査の経緯

9月4日(月)9時30分頃、紀の川市内の医療機関から岩出保健所に「本日4時頃に救急搬送されて来た食中毒様症状を訴えている4名を診察した」との連絡があり、同保健所が調査したところ、下記施設が調理・提供した料理を食べた10名のグループのうち7名が嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、有症者の発症日時が9月3日20時から4日3時の間に集中し、症状が類似していること、有症者の共通の食事が下記施設以外に無いこと、有症者の便から腸炎ビブリオが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、下記施設で調理・提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

3 行政処分

岩出保健所長は、当該営業者に対し、本日から3日間の施設の営業停止処分としました。

平成29年9月7日(木)から9月9日(土)

なお、当該施設は9月4日(月)から営業を自粛しています。

4 原因施設

所在地：紀の川市桃山町段504-2
屋号：魚（まぐろ）料理 心咲（ここさ）
営業者：寺井正一（てらいまさかず）
業種：飲食店営業

参考

食中毒発生状況（和歌山市を含む）

本年（本件を含まず）	4件	患者数	849名
昨年同時期	4件	患者数	99名
昨年合計	6件	患者数	117名

○「腸炎ビブリオ」による食中毒

（菌の特徴）海水、海泥などに生息し、海水温度が20℃をこえると著しく増殖。

（原因食品）主に海産魚介類の刺身や寿司と二次汚染された食品

（症状等）潜伏期間は10～24時間（最短2～3時間）
激しい腹痛、下痢、嘔吐、発熱 など

☆報道機関の皆様へ☆

食中毒を防ぐため、下記注意事項の啓発にご協力をお願いします。

- ポイント1 食べ物を買うときは、傷みやすいものは最後に買って**
肉や魚など、食材ごとに分けて包み、冷蔵や冷凍が必要な食品は、最後に買いましょう。
- ポイント2 冷蔵庫は詰めすぎに注意（7割ぐらいをゆめに）しましょう**
冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫は-15℃以下にし、7割程度で余裕をもっていれましょう。
- ポイント3 手をよく洗いましょう**
調理をする前やトイレの後、食事の前には、石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- ポイント4 調理器具は清潔に**
まな板や包丁などは、できるだけ食材に応じて使い分けを。使用後は熱湯で消毒しましょう。
- ポイント5 加熱するときは、75℃で1分以上で**
食品は、中心までよく火を通しましょう。食肉・タタキ、レバーなどを生で食べることは避けましょう。
- ポイント6 作った料理はすぐ食べて**
料理は、作り置きや食べ残しをしないようにしましょう。