

時間外投げ込み

青 保 号 外
令和5年 7月18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12日(水)午後2時20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11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33名のうち18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24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11日(火)

3 喫食者数 57名

4 患者数 26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39-1
- (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11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18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18日(火)から令和5年7月24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)

<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