

記 者 発 表 資 料  
令和5年12月25日  
(担当) 健康福祉局生活衛生課  
齋藤、稻垣  
(内線) 700-3260  
(直通) 214-8203

## 食中毒事件概要

### 1 発生概要

- (1) 発生月日 12月16日（土）
- (2) 原因施設  
①屋号  
②所在地  
③営業者  

- (3) 摂食者数 2グループ17名（男10名、女7名）  
①12月15日（金）に摂食したグループ 13名  
②12月16日（土）に摂食したグループ 4名
- (4) 発症者数 8名（男3名、女5名）  
①のグループ 6名  
②のグループ 2名  
年代別内訳 20代3名、30代1名、40代2名、50代1名、60代1名  
うち受診者 5名（男1名、女4名）
- (5) 原因食品 令和5年12月15日および16日に提供された飲食店の食事
- (6) 原因物質 サルモネラO8（その他の項目は検査中）  
①のグループから3名、②のグループから2名検出
- (7) 主症状 下痢、発熱、腹痛
- (8) 喫食時間 ①のグループ 12月15日（金）20時40分ごろ  
②のグループ 12月16日（土）17時30分ごろ
- (9) 発症時間 ①のグループ 12月16日（土）5時ごろ～  
②のグループ 12月17日（日）6時ごろ～

### 2 発生の探査および調査の概要

- (1) 12月19日（火）、①のグループの一人から仙台市保健所生活衛生課あてに、12月15日（金）に職場の同僚13名で青葉区内の飲食店を利用したところ、12月16日（土）から6名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈している旨の連絡があり、ただちに調査を開始した。
- (2) 同日、②のグループの発症者から仙台市保健所青葉支所あてに、当該飲食店を12月16日（土）に利用した別グループ4名のうち2名が12月17日（日）から（1）と同様の症状を呈している旨の連絡があった。
- (3) 調査の結果、仙台市保健所では次のことから、当該飲食店が調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定した。
- ①2グループはそれぞれ関連のないグループであるが、発症者8名に共通する食事は、当該飲食店が調理、提供した食事のみであること
- ②発症者5名の便から食中毒原因菌のサルモネラO8が検出されたこと
- ③発症者の症状および潜伏期間がサルモネラによるものと一致したこと
- ④患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと

裏面につづく

### 3 提供食品

#### (1) 12月15日(金)に提供した食事

前菜(塩キャベツ)、せり鍋、鶏わさ、よだれ鶏(蒸し鶏)、鶏唐揚げ、鶏むね肉のサラダ、焼餃子、油揚げ、デザート(一口ケーキ)

#### (2) 12月16日(土)に提供した食事

前菜(ポテトサラダ)、せり鍋、鶏わさ、よだれ鶏(蒸し鶏)、鶏唐揚げ、鶏むね肉のサラダ、焼鳥、焼餃子、油揚げ、デザート(一口ケーキ)

### 4 検査状況(12月25日(月)時点)

#### (1) 発症者便: 7検体(うち2検体検査中)

(サルモネラ)<sup>オ</sup>8 5検体陽性

※うち2検体は病原大腸菌についても陽性(血清型別の調査中)

#### (2) 参考食品: 2検体(サルモネラ陰性)

#### (3) 施設ふきとり: 6検体(サルモネラ陰性)

#### (4) 従業員便: 6検体(検査中)

※(1)は宮城県保健環境センター、医療機関および仙台市衛生研究所、(2)から(4)は仙台市衛生研究所で検査

### 5 行政処分等(仙台市保健所)

営業停止処分 12月25日(月)から27日(水)まで3日間

(参考) 食中毒発生状況【宮城県内( )内仙台市分再掲】\*今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から12月25日まで	18(7)	51(31)	0(0)
昨年同期	13(5)	56(34)	0(0)

# サルモネラ食中毒について

## 1. サルモネラ菌の特徴

- ◆ 自然界に広く分布し、鶏、豚、牛などの家畜・家禽、犬や猫などのペットも保有しています。
- ◆ 発症に必要な菌数は 1～10,000 個と言われており、特に幼児や高齢者はわずかな菌量でも感染することがあります。
- ◆ 熱に対して比較的弱い性質があります。
- ◆ 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できませんが、幼児や高齢者では二次感染することもあります。

## 2. 潜伏期間と症状

- ◆ 通常は感染してからおおむね 6～72 時間で発症します。
- ◆ 腹痛、下痢、嘔吐、発熱（38～40℃）等

## 3. 主な原因食品

- ◆ 卵、食肉を使った食品
- ◆ 卵、食肉等に触れた手や調理器具を介して汚染された食品

## 4. 予防方法

- ◆ 卵や食肉は、十分に加熱する。
- ◆ まな板、包丁、布巾、器具などはよく洗浄、消毒する。
- ◆ 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。

## 5. 参考

- ◆ 仙台市ホームページ【サルモネラ属菌〔卵、食肉、うなぎ、すっぽん等〕】  
<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/sarumonera.html>
- ◆ 厚生労働省ホームページ【細菌による食中毒】  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/sainkin.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/sainkin.html)
- ◆ 国立感染症研究所【サルモネラ感染症とは】  
<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/409-salmonella.html>