

令和5年4月～10月に発生した食中毒事件等について

1. 仙台内で発生した食中毒一覧

	発生年月日	喫食者数	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設	原因施設所在地	報告資料
1	4月23日	415	21(0)	ラーメン、油そば	ウエルシュ菌	飲食店	泉区	1-1
2	5月15日	1	1(0)	刺身盛合わせ (イカ、マダイ、マグロ)	アニサキス	スーパー	太白区	1-2
3	10月16日	2	1(0)	刺身(サンマ、イワシ)	アニサキス	飲食店	青葉区	
	計	418	23(0)					

(参考)宮城県内の食中毒発生件数合計【()内仙台市再掲】

期間	発生件数	患者数	死亡者数
令和5年4月から10月末まで	10(3)	30(23)	0(0)
昨年度同期	11(5)	54(34)	0(0)

2. 広域食中毒事件等

- ・ 青森県八戸市内の弁当製造業者が製造した弁当を喫食して食中毒(セレウス、黄色ブドウ球菌)【報告資料1-3】
- ・ 愛媛県松山市の食肉加工業者が加工販売した馬刺しを喫食して食中毒(0-26)【報告資料1-4】
- ・ 山形県白鷹町の食肉販売業者が加工販売した馬刺しを喫食して食中毒(0-157)【報告資料1-5】

3. 違反食品等

	検査等年月日	食品等	違反内容	措置等
1	令和5年4月11日	輸入メロン (ホンジュラス産)	食品衛生法第13条第2項違反疑い 農業(ジフェノコナゾール、アゾキシ ストロピン)基準値超過	管轄自治体へ通報
2	令和5年4月18日	生食用かき	食品衛生法第6条第2項違反 まひ性貝毒基準値超過	管轄自治体へ通報
3	令和5年6月17日	魚肉練り製品 (笹かまぼこ)	食品衛生法第13条第2項違反 大腸菌群陽性	管轄自治体へ通報
4	令和5年7月16日	魚肉練り製品 (笹かまぼこ)	食品衛生法第13条第2項違反 大腸菌群陽性	回収命令 改善指示書交付
5	令和5年8月26日	アイスマルク	食品衛生法第13条第2項違反 大腸菌群陽性	回収命令 改善指示書交付
6	令和5年9月8日	加熱食肉製品	食品衛生法第13条第2項違反 E.coli陽性	販売禁止命令 改善指示書交付

記者発表資料
令和5年4月27日
(担当) 健康福祉局生活衛生課
齋藤、稲垣
(内線) 700-3260
(直通) 214-8203

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生日 4月23日(日)
- (2) 原因施設
- ①屋号 [REDACTED]
- ②所在地 [REDACTED]
- ③営業者 [REDACTED]
- (3) 摂食者数 12人(3グループ)
- (4) 発症者数 12人(年代別内訳 調査中)
- (5) 原因食品 ラーメン、油そば
- (6) 原因物質 調査中
- (7) 主症状 腹痛、下痢
- (8) 喫食日時 4月22日(土) 17時30分～4月23日(日) 16時
- (9) 発症日 4月23日(日)～4月24日(月) (詳細は調査中)

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 4月24日(月) 17時ごろ、宮城県食と暮らしの安全推進課より本市保健所生活衛生課に、「県保健所管内の5人グループが4月23日(日)に泉区内の飲食店を利用したところ、全員が4月24日(月)から腹痛、下痢等の症状を呈しており、うち1人が塩釜保健所黒川支所管内の医療機関を受診し、同支所で調査を行った。さらに、同支所より別グループ3人も同じ飲食店を利用し、同様の症状を呈している」旨の連絡を受けた。
- (2) 4月25日(火)に泉区保健福祉センター衛生課の調査により、この別グループ3人が、4月22日(土)に当該飲食店を利用し、全員が4月23日(日)より胃腸炎症状を呈していることが判明した。さらに、4月22日(土)に利用した別の4人グループからも体調不良になった旨の連絡が当該飲食店に入っていることが判明した。
- (3) 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。
- ① 3グループはそれぞれ関連のないグループであるが、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 発症者が喫食してから発症するまでの時間及び症状が概ね一致すること
- ③ 患者を診察した医師から、食中毒の届け出があったこと

3 提供食品 ラーメン、油そば

裏面につづく

4 検査状況（4月27日（木）時点）

- （1）発症者便：7検体（検査中）
- （2）参考食品（4月25日に店舗より収去したチャーシュー等）：8検体（検査中）
- （3）施設ふきとり（コールドテーブル取っ手等）：10検体（検査中）
- （4）従事者便：1検体（検査中）

※（1）の3検体は宮城県保健環境センターで検査、その他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 4月27日（木）から29日（土・祝）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
令和5年1月1日から4月26日まで	12（3）	24（7）	0（0）
昨年同期	1（1）	1（1）	0（0）

ウエルシュ菌による食中毒について

1. ウエルシュ菌の特徴

- ◆ ウエルシュ菌は、人や動物の腸管内や土壌、下水など自然界に広く分布しています。
- ◆ 健康な人の便からも検出され、その保菌率は食習慣や生活環境、年齢によって異なります。
- ◆ 酸素のないところで発育する嫌気性菌で、また、熱に強い芽胞を作るため、100℃、1～6時間の加熱でも生き残ります。
- ◆ 調理後の不適切な温度や長時間の保管により、生き残った芽胞が発芽し、菌が増殖することで食中毒がひきおこされます。
- ◆ 「加熱済み食品は安心」という誤った考えが、ウエルシュ菌による食中毒の発生原因となっています。

2. 潜伏期間と症状

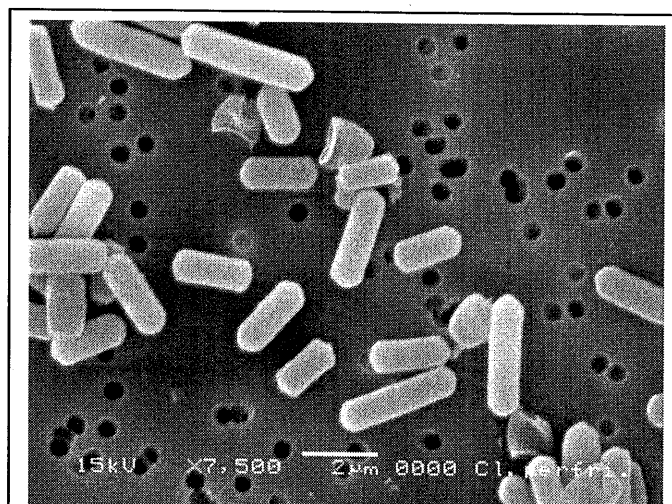
- ◆ 感染してから、6～18時間で発症します。
- ◆ 腹部の膨満感、腹痛、下痢（水様性）
- ◆ 通常1～2日間で回復します。

3. 主な原因食品

- ◆ 肉類、魚介類、野菜類およびこれらを使用した煮物
- ◆ カレー、シチュー、スープなど煮込み料理
- ◆ 大量調理食品（大量に調理され、大きな器で室温放冷・放置される食品）

4. 予防方法

- ◆ 前日調理を避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べましょう。
- ◆ 加熱調理した食品を保存する場合は、小分けするなど工夫して急速に放冷し、冷蔵保存しましょう。
- ◆ カレー等を再加熱する場合は、十分に行いましょう。



ウエルシュ菌電子顕微鏡写真

<内閣府食品安全委員会事務局 資料より>

記者発表資料
 令和5年5月17日
 (担当) 健康福祉局生活衛生課
 齋藤、稲垣
 (内線) 700-3263
 (直通) 214-8205

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生日 5月15日(月)
- (2) 原因施設
- ①屋号 [REDACTED]
- ②所在地 [REDACTED]
- ③営業者 [REDACTED]
- (3) 摂食者数 1名
- (4) 発症者数 1名(30代男性) ※入院はしておらず、快方に向かっている
- (5) 原因食品 刺し身盛り合わせ(イカ、マダイ、マグロ)
- (6) 病因物質 アニサキス
- (7) 主症状 腹痛
- (8) 摂食時間 5月14日(日) 20時30分頃
- (9) 発症時間 5月15日(月) 6時頃

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 5月15日(月) 17時ごろ、市内の医療機関より太白区保健福祉センター衛生課宛てに、腹痛で受診した患者からアニサキスを摘出した旨の連絡があった。
- (2) 同日、太白区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、次のことが判明した。
- ①患者は5月14日(日)に当該施設でイカ、マダイ等の刺し身盛り合わせを購入し、同日20時30分頃自宅にて喫食した。5月15日6時頃から腹痛を発症したため、同日医療機関を受診したところアニサキスが摘出された。
- ②患者は発症前3日間、当該食事以外で魚介類の生食はしていなかった。
- ③刺し身に使用されたイカ、マダイは冷凍処理されていないものであった。
- (3) 市保健所では次のことから、当該施設が加工、販売した食品を原因とする食中毒と断定した。
- ①患者は、発症前3日間で、当該食品以外に、アニサキスが生きたまま混入している可能性のある生鮮魚介類を喫食していないこと。
- ②患者が喫食してから発症するまでの時間および症状が、アニサキスによるものと一致したこと。
- ③医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出され、診察した医師から食中毒の届け出があったこと。

3 行政処分等

魚介類販売業の一部停止処分(生鮮魚介類(冷凍品*を除く)の生食用での加工、販売の停止) *冷凍品とは、-20℃で24時間以上中心部まで完全に冷凍したものをいう
 5月17日(水) 1日間 (処分日5月17日)

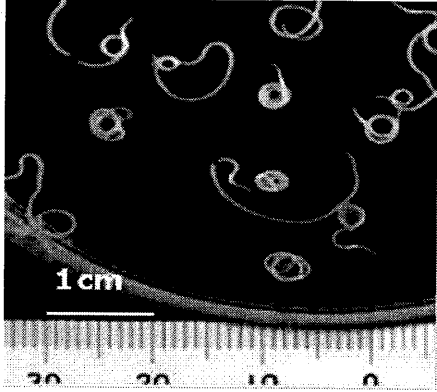
【参考】食中毒発生状況【宮城県内()内仙台市分再掲】*今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から5月17日まで	13(4)	36(19)	0(0)
昨年同期	1(1)	1(1)	0(0)

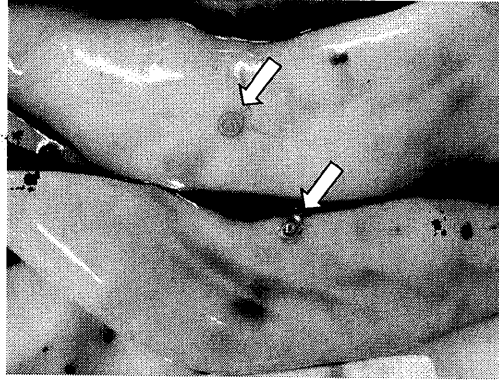
アニサキス (*Anisakis* 属) による食中毒について

1 アニサキスとは

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫は長さ2～3cmの白い糸くず状であり、イカ、サバ等の内臓に寄生します。寄生している魚介類が死ぬと、内臓から筋肉部に移動することが知られています。



アニサキス幼虫
(厚生労働省HPより)



魚の内臓に付着したアニサキス

2 症状

アニサキス幼虫が付着している刺し身などを食べたとき、胃袋に入った虫体が胃壁に侵入する場合があります、食後30分～12時間位で激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が現れます。

3 原因食品

イカ、サバ、アジ、イワシ、サンマ等

4 予防方法

- 魚介類を生食するときはアニサキス幼虫がないかどうかよく確認し、虫体を除去してください。
 - 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
 - 魚の内臓を生で食べないようにしてください。
 - -20°C で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。
- ※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません

5 参考

- ・仙台市ホームページ
<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/anisakis.html>
- ・YouTube 仙台市役所太白区チャンネル
<https://www.youtube.com/watch?v=AqHPuInYiIo>
- ・厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>



記者発表資料
 令和5年10月18日
 (担当) 健康福祉局生活衛生課
 齋藤、稲垣
 (内線) 700-3260、3263
 (直通) 214-8205

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生日 10月16日(月)
- (2) 原因施設
 - ①屋号 [REDACTED]
 - ②所在地 [REDACTED]
 - ③営業者 [REDACTED]
- (3) 摂食者数 2名
- (4) 発症者数 1名(70代女性) ※10/17に入院したが、10/18午前中に退院している
- (5) 原因食品 刺身(サンマ、イワシ)
- (6) 病因物質 アニサキス
- (7) 主症状 腹痛、嘔吐、下痢
- (8) 摂食時間 10月16日(月) 18時30分～
- (9) 発症時間 10月16日(月) 21時

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 10月17日(火) 13時15分ごろ、市内の医療機関より青葉区保健福祉センター衛生課宛てに、腹痛で救急搬送された患者からアニサキスを摘出した旨の連絡があった。
- (2) 同日、青葉区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、次のことが判明した。
 - ①患者は10月16日(月)に当該施設で刺身(サンマ、イワシ等)を喫食し、同日21時ごろから腹痛を発症し、医療機関に救急搬送されたところアニサキスが摘出された。
 - ②患者は発症前3日間、当該食事以外で魚介類の生食はしていなかった。
 - ③刺身に使用されたサンマ、イワシは冷凍処理されていないものであった。
- (3) 市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。
 - ①患者は、発症前3日間で、当該食品以外に、アニサキスが生きたまま混入している可能性のある生鮮魚介類を喫食していないこと。
 - ②患者が喫食してから発症するまでの時間および症状が、アニサキスによるものと一致したこと。
 - ③医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出され、診察した医師から食中毒の届け出があったこと。

3 行政処分等

飲食店営業の一部停止処分(生鮮魚介類(冷凍品*を除く)の生食用での調理、提供の停止)

*冷凍品とは、-20℃で24時間以上中心部まで完全に冷凍したものをいう

10月18日(水) 1日間 (処分日10月18日)

【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

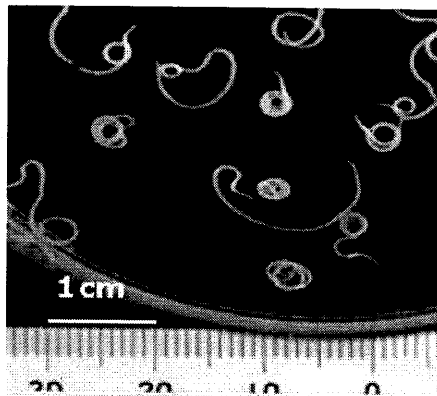
	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から10月18日まで	15 (5)	47 (29)	0 (0)
昨年同期	11 (5)	54 (34)	0 (0)

裏面につづく

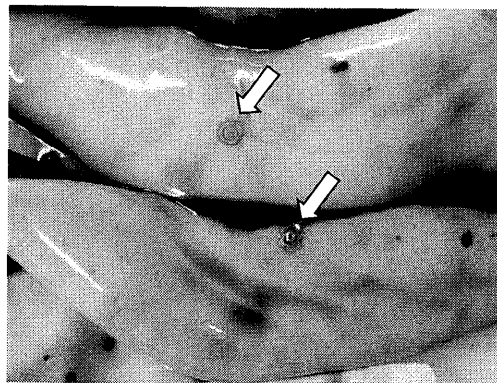
アニサキス (*Anisakis* 属) による食中毒について

1 アニサキスとは

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫は長さ2～3 cmの白い糸くず状であり、イカ、サバ等の内臓に寄生します。寄生している魚介類が死ぬと、内臓から筋肉部に移動することが知られています。



アニサキス幼虫
(厚生労働省 HP より)



魚の内臓に付着したアニサキス

2 症状

アニサキス幼虫が付着している刺し身などを食べたとき、胃袋に入った虫体が胃壁に侵入する場合があります、食後30分～12時間位で激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が現れます。

3 原因食品

イカ、サバ、アジ、イワシ、サンマ等

4 予防方法

- 魚介類を生食するときはアニサキス幼虫がないかどうかよく確認し、虫体を除去してください。
 - 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
 - 魚の内臓を生で食べないようにしてください。
 - -20°C で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。
- ※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません

5 参考

- ・仙台市ホームページ

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/anisakis.html>

- ・YouTube 仙台市役所太白区チャンネル

<https://www.youtube.com/watch?v=AqHPuInYiIo>



- ・厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

市内で製造された弁当による食中毒にかかる行政処分の解除について

9月23日に八戸市保健所において食中毒と断定し、営業禁止処分とした[](以下「当該業者」という。)について、本日、当該行政処分を解除したのでお知らせします。

1 経過

- | | |
|----------------------|--------|
| (1) 当該業者から衛生改善報告書の提出 | 10月30日 |
| (2) 市保健所の立入検査による改善確認 | 11月1日 |
| (3) 営業禁止処分の解除 | 11月4日 |

2 主な改善内容

	推定される原因	改善内容
製造施設内	委託製造した米飯について、検収手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある。	・委託製造した米飯の受入れ手順、検収項目を新たに定め、受入れ時に基準を満たしていない場合の対応を定めた。
	委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。	・委託製造した米飯の納入、受入れ、移し替え等に関する手順を作成した。 ・米飯を含む全ての食材について、盛り付け室に搬入する際は外箱を殺菌し、衛生的な自社専用容器に移し替えて使用することとした。
	自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある。	・基準を満たしていない場合の対応手順を定めた。 ・イレギュラー発生時においても手袋交換等の衛生管理を確実に実施できるよう、作業時間中の確認・指導を行う輪番制の担当を新たに設置した。 ・過剰な受注を防止するための手順を定め、可能な限りイレギュラーが発生しない体制とした。
	臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある。	・臨時従業員を含む全従業員に対する検査を実施し、結果を踏まえた人員配置をすることとした。 ・臨時従業員に対する衛生指導の内容を充実し、指導内容の記録を残すこととした。 ・臨時従業員も他の従業員と同様、日々の健康管理を記録に残すこととした。
その他	回収について、当該業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった。	・回収手順を見直し、製造前に各商社及び各販売店までの連絡網を作成し、休日についても確実に連絡が取れるようにした。

都道府県別患者数一覧

(11月3日 現在)

患者所在地	患者数 (人)
北海道	11
青森県	7
岩手県	4
宮城県	37 (+2)
山形県	4
福島県	54 (+1)
茨城県	10
群馬県	1
埼玉県	62 (+6)
千葉県	17 (+2)
東京都	53 (+4)
神奈川県	18 (+3)
長野県	1
静岡県	123 (+1)
愛知県	2
三重県	1
大阪府	1
兵庫県	5
島根県	14 (+1)
岡山県	3 (+1)
広島県	53 (+6)
山口県	12 (+2)
徳島県	2
香川県	1
福岡県	32 (+1)
佐賀県	9
長崎県	1
熊本県	13 (+3)
大分県	3
合 計	554 (+33)

[現在位置](#) > [ホーム](#) > [くらしの情報](#) > [くらしの安全・安心](#) > [食品・生活衛生](#) > [食品衛生](#) > [緊急・重要なお知らせ](#) > [食品の回収情報](#) > 松山市の下記の加工所が製造する生食用馬肉全て、コーネ脂及び馬レバーが回収されています

更新日：2023年6月6日

松山市の下記の加工所が製造する生食用馬肉全て、コーネ脂及び馬レバーが回収されています

腸管出血性大腸菌が検出された「馬刺し」について

横浜市が下記の食品を抜取検査した結果、腸管出血性大腸菌O26（VT2産生）が検出されました。下記の食品は腸管出血性大腸菌O26（VT2産生）に汚染されている疑いがありますので、**お手元に残っている場合は、食わずに、購入された販売店等に返品してください。**加工者が当該品の回収を行っています。

また、当該品を喫食して消化器症状を呈した方は、医療機関を受診するとともに、最寄りの保健所にお申し出ください。

対象食品

商品名：馬刺し

名称：馬脂肪注入冷凍馬肉（生食用）

包装形態：合成樹脂袋詰

内容量：130g～350g/袋

賞味期限：2023年10月4日

保存方法：-18℃以下

ロット：500122

加工者：[REDACTED]

※なお、上記商品以外にも上記加工者が製造する生食用馬肉、コーネ脂及び馬レバー全て販売停止並びに回収を行っております。

- 馬脂肪注入冷凍馬肉(生食用)
- 冷凍馬肉(生食用)
- 冷凍馬脂コーネ(生食用)
- 冷凍ユッケ用馬肉(生食用)
- 冷凍馬レバー(生食用)

関連ページ

自主回収情報

[厚生労働省公開回収事案（外部サイトヘリンク）](#)

[消費者庁リコール情報サイト（外部サイトヘリンク）](#)

腸管出血性大腸菌O26（VT2産生）が検出された「馬刺し」について（情報提供）

[厚生労働省ホームページ（外部サイトヘリンク）](#)

お問い合わせ

健康福祉局生活衛生課

仙台市青葉区国分町3-7-1市役所本庁舎6階

電話番号：022-214-8205 ファクス：022-214-8709

仙台市役所 法人番号 8000020041009

〒980-8671 宮城県仙台市青葉区国分町3丁目7番1号 | 代表電話 022-261-1111

市役所・区役所などの一般的な業務時間は8時30分～17時00分です。

（土日祝日および12月29日～1月3日はお休みです）ただし、施設によって異なる場合があります。

令和5年8月22日
防災くらし安心部
健康福祉部

報道関係者 各位

腸管出血性大腸菌 0157 食中毒の発生について

令和5年8月14日から21日にかけて、医療機関から県内保健所に腸管出血性大腸菌 0157 の患者発生の届出があり、患者へ聞き取りを行ったところ、[] が加工した馬刺しを共通して食べていたことから、置賜保健所は、当該施設を原因とする食中毒と断定しました。なお、患者に重症者はありません。

1 発生状況概要

発症日時※	令和5年8月10日～18日（喫食日 令和5年8月5日～13日）		
患者数※	10グループ 17名（男性9名、女性8名） 10歳未満～70代（健康保菌者を含む）		
患者住所※	寒河江市、山形市、長井市、南陽市、上山市、仙台市		
受診者数※	16名	入院患者※	6名
症状※	下痢、腹痛、発熱	病因物質	腸管出血性大腸菌 0157
原因食品※	8月5日から13日に当該施設が販売した馬刺し（推定）		
原因施設	名称	[]	
	所在地	[]	
措置	食品衛生法に基づく営業停止（令和5年8月22日～24日の3日間）		

※調査中

2 調査結果

患者に共通する食品は、当該施設が8月5日から13日に販売した馬刺しのみであり、複数の患者について医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。

3 施設の対応

8月21日から営業を自粛している。また、8月19日から8月21日までに販売した馬刺し（消費期限8月22日～23日）の自主回収を行っている。

4 保健所での対応

置賜保健所では、汚染経路等の調査を行うとともに、施設の消毒等衛生管理及び再発防止の指導を行っている。

患者の相談窓口

8月5日から13日に当該施設で販売された馬刺しを食べて体調を崩した方は、お住まいの管轄の保健所に御相談いただくよう周知をお願いします。

（受付時間 平日 8:30～17:15）

村山保健所保健企画課感染症対策室	023-627-1105
最上保健所保健企画課感染症対策担当	0233-29-1268
置賜保健所保健企画課感染症対策担当	0238-22-3002
庄内保健所保健企画課感染症対策担当	0235-66-4920
山形市保健所健康増進課精神保健・感染症対策室	023-616-7274

令和5年食中毒発生状況（今回を含む）		
食中毒発生状況	5件	71名（調査中）
去年同期	7件	9名
昨年計	9件	11名

問合せ

【食中毒に関すること】

食品安全衛生課

食品・営業衛生主幹 大貫典子 023-630-2567

報道監 防災くらし安心部次長 柴崎 渉

【患者の相談窓口に関すること】

健康福祉企画課

課長補佐 渡部善記 023-630-2292

報道監 健康福祉部次長 柴田 優