

令和5年12月11日

お 知 ら せ

課名	生活衛生課
担当	原田、岡本
内線	3507、3510
直通	226-7338

食中毒事件（2件目）が発生しました

事 件 の 概 要	<p>令和5年12月10日（日）午前8時半頃、小田郡矢掛町内の宿泊施設から備中保健所へ「12月9日（土）に施設内の飲食店を利用した8名が嘔吐、下痢の症状を呈して受診した」旨の通報があった。</p> <p>同保健所が調査した結果、12月9日（土）に当該飲食店で夕食を食べた6グループ16名のうち6グループ13名が嘔吐や下痢等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>同保健所は、患者の共通食が当該飲食店の食事に限られること、医師から食中毒の届出があったこと等から、当該飲食店の食事を原因とする食中毒と断定し、本日食品衛生法に基づく営業停止処分を行った。なお、患者の容態は快方に向かっている。</p>
喫食者数	16名（男性 6名、女性10名） 年齢 20歳代～80歳代
患者数	13名（男性 5名、女性 8名） 年齢 20歳代～80歳代
入院者数	0名
患者発症年月日	令和5年12月9日（土）午後11時頃 年齢 80歳代 女性
患者の症状	嘔吐、下痢等
原因（と推定される）食品の調製者	<p>所在地：岡山県小田郡矢掛町矢掛2584</p> <p>屋号：矢掛豊穰 あかつきの蔵</p> <p>業種：飲食店営業</p> <p>営業者：株式会社シャンテ 代表取締役 <small>あだちせいじ</small> 安達精治</p>
献立	<p>竹会席：前菜、造り（ヒラメ、タイ、サワラ）、焼物、茶碗蒸し、酢物、白米、香の物、赤だし、デザート等</p> <p>寿司会席：前菜、炊き合わせ、造り（ヒラメ、タイ、サワラ）、焼物、茶碗蒸し、天ぷら盛り合わせ、酢物、寿司、デザート等</p>
検査物等	<p>患者便 3件（検査場所）備前保健所、環境保健センター</p> <p>保存食 7件（検査場所）備前保健所</p> <p>ふきとり 10件（検査場所）備前保健所、環境保健センター</p>
原因食品	調査中（推定：サワラの刺身）
病 因 物 質	調査中（寄生虫（4極 <small>のう</small> 囊粘液胞子虫）を検出）
行政措置	備中保健所は、令和5年12月11日（月）から12月14日（木）までの4日間の営業停止処分とした。
参 考 事 項	<p>1 昨年（1月～12月）1年間の発生状況</p> <p style="text-align: right;">2件 92名（うち死者 0名）</p> <p>2 今年（1月から今回2件の事件を含む）の発生状況</p> <p style="text-align: right;">10件 149名（うち死者 0名）</p> <p style="text-align: right;">【うち岡山市 2件 32名（うち死者 0名）】</p> <p style="text-align: right;">【うち倉敷市 2件 7名（うち死者 0名）】</p>

☆☆☆ 県民及び飲食店の皆様へ ☆☆☆

生の魚を調理する際は、寄生虫のシスト（数ミリ大の白い粒）が無いかよく確認しましょう。シストがある場合は、生食はやめましょう。十分加熱することでも予防することができます。

参考資料

サワラの刺身拡大写真

