記者発表資料



令和 5年11月 2日(木)			
発表事項	飲食チェーン店で発生した食中毒について		
内 容	飲食チェーン店で発生した健康被害事案について,本日(11月2日),姶良保健所が食中毒と断定し,原因施設に対して行政処分を行いました。		
	1 概要 令和5年10月23日 宮崎県から本県あてに,10月14日に始 良市の飲食店を利用した宮崎県在住者1名が下痢,嘔吐等の症状を呈 し医療機関を受診した旨の連絡があり,姶良保健所が当該飲食店に対 して調査を行った。		
	10月27日以降,山口県及び大分市の当該飲食店の系列店舗においても体調不良者が確認されている旨の情報を入手した。 2 体調不良者が確認された店舗 ・ペッパーランチ イオンタウン姶良店(鹿児島県)		
	・ペッパーランチ おのだサンパーク店(山口県) ・ペッパーランチ パークプレイス大分店(大分市) 3 患者情報 ・ペッパーランチ イオンタウン姶良店:1名(6歳,男性),		
	<u>宮崎県在住</u> ・ペッパーランチ おのだサンパーク店:3名 ・ペッパーランチ パークプレイス大分店:5名 4 検査の状況		
	患者7名から腸管出血性大腸菌O157が検出され,6名の遺伝子型が一致した。 5 食中毒と断定した主な理由 ・ 患者の共通食がペッパーランチの複数の系列店舗で提供された食事		
	であること。 ・ 患者の症状,潜伏期間が腸管出血性大腸菌〇157によるものと考えられること。 ・ イオンタウン姶良店,おのだサンパーク店及びパークプレイス大分店の患者の便から検出された腸管出血性大腸菌〇157の遺伝子型が		
	 一致したこと。 6 行政処分 始良保健所は、令和5年11月2日付けでペッパーランチイオン タウン姶良店(営業者:株式会社エムエスフードサービス、営業所:姶良市西餅田264-1)に対して、食品衛生法第6条第3号違反として、11月3日から11月4日までの2日間の営業停止処分を行った。 		
	なお、当該施設は10月31日から11月2日まで営業を自粛している。 7 その他 山口県及び大分市においても、おのだサンパーク店及びパークプレイス大分店に対して営業停止処分を行った。		
	【参考】 鹿児島県の過去の食中毒発生状況 (鹿児島市を除く) 本件は含まず 年 次 平成30年 令和元年 令和2年 令和3年 令和4年 令和5年 件 数 17 6 23 237 1 患者数 145 55 176 23 237		

	時	
場	所	
資	料	腸管出血性大腸菌食中毒を予防しよう

腸管出血性大腸菌食中毒を予防しよう

腸管出血性大腸菌とは?

毒素を産生し、人に健康被害をもたらす病原性大腸菌の1つに腸管 出血性大腸菌があります。

腸管出血性大腸菌は、動物の腸内などに生息し、その糞尿を介して 食品を汚染することがあります。

腸管出血性大腸菌は血清型によりいくつかに分類され、血清型 0157の他に026, 0111, 0128及び0145などがあります。

主な原因食品

- ・牛肉 ・ハンバーグ
- **・**角切りステーキ ・サラダ
- ・カットフルーツ ・漬物 など

※生や加熱不足の肉料理や二次汚染された食品が主な原因となります。



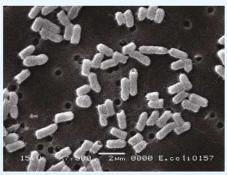
潜伏期間

1~10日

症 状

激しい腹痛,下痢(水様,鮮血便)など。重症の場合,溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し,意識障害を起こし死亡することもあります。





腸管出血性大腸菌0157:H7 (食品安全委員会事務局 資料)

《調理をする時の注意》

しっかり洗いましょう!

- ・手指,調理器具はしっかり洗浄,消毒しましょう。調理前に野菜もよく洗いましょう。
- ・包丁, まな板などは, 肉・魚・ 野菜用に使い分けましょう。



しっかり加熱しましょう!

- ・調理は、75℃以上・1 分間以上、 中心部までよく加熱しましょう。
- ・電子レンジやオーブンなどの調理 器具を使用する際は、加熱むらに 注意しましょう。



事業所の食堂で発生した食中毒~全国の食中毒発生事例~

■あらまし

ある給食会社及びその子会社が運営する事業所の食堂(6ヵ所)を利用した約250人が下痢や嘔吐,腹痛などの食中毒の症状を訴えました。

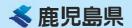
■原因究明

患者の便及び6ヵ所全ての食堂で提供されていた小口切りの長ネギより、腸管出血性大腸菌0157が検出されました。長ネギが調理場内で二次汚染されたか、栽培する時に堆肥などから汚染を受けていた可能性が考えられました。

■予防のポイント

- ・食材は調理前にしっかり洗う。
- ・食材は中心部まで十分に加熱をする。





食肉の食中毒防止のポイント

牛、豚、鶏は、腸管内や肝臓などに食中毒菌(カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157·O111など)を保有しており、その食肉や内臓は汚染されているものがあります。牛、豚、鶏の食肉や内臓を食べることにより、食中毒を起こすことがないように、以下のポイントを守りましょう。

生肉の喫食は控えましょう。

牛, 豚, 鶏の食肉や内臓は, 新鮮であっても生での 喫食は控えましょう。新鮮であっても食中毒菌が付着 している可能性があります。



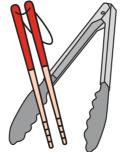
肉は中心部まで十分に 加熱しましょう。

牛,豚,鶏の食肉や内臓を喫食する場合,中心部まで十分に加熱(75℃・1分間以上)してから食べ,生焼けのものを喫食しないようにしましょう。



生肉の専用の箸・トングを 準備しましょう。

食肉や内臓を焼肉または調理する場合は、生肉・内臓と、加熱ずみのものに使用する容器(皿など)、箸やトングは区別して使用しましょう。



生肉を切った後の包丁やまな板は, しっかり洗いましょう。

生肉を切った後の包 丁やまな板は、洗剤で 洗ったあと、熱湯や消 毒液でしっかり殺菌し ましょう。



子どもや高齢者などは特に注意しましょう。

抵抗力が弱い子ども、高齢者、妊婦及び病人の方などは、生肉や加熱不十分なものは喫食を控えましょう。







食品衛生関係の問い合わせ・相談は最寄りの保健所まで

指宿保健所 0993-23-3854 加世田保健所 0993-53-2317 伊集院保健所 099-273-2332 川薩保健所 0996-23-3167

0996-62-1636

大口保健所 0995-23-5106 始良保健所 0995-44-7958 志布志保健所 099-472-1021 鹿屋保健所 0994-52-2114 西之表保健所 0997-22-0032 屋久島保健所 0997-46-2024 名瀬保健所 0997-52-5411 徳之島保健所 0997-82-0149



出水保健所