

食中毒発生一覧(令和2年)

R2.7.7現在

No.	発生年月日	主な発生場所	喫食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設の営業許可種別	事件の概要	行政処分
1	R2.1.6	福井市	32名	3名	R2.1.5及びR2.1.6に飲食店が調理提供した食事	ノロウイルス	飲食店営業	令和2年1月9日(木)17時頃、医療機関から「受診した患者が1月8日(水)から下痢の症状を呈している。患者の話によると1月6日(月)に飲食店を20名で利用し、うち10名以上が同様の症状を呈しているようだ。」との通報が市保健所にあった。調査した結果、症状を呈したのは、1月5日(日)、6日(月)に当該飲食店を利用した3グループ32名のうち9名で、有症者の共通食が当該飲食店での食事以外にないこと、有症者の症状や潜伏時間がノロウイルスによる食中毒の特徴と類似していること、有症者と従事者の双方から同一遺伝子型のノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒患者発生届出があったことから、当該飲食店での食事を原因とする食中毒と断定した。	R2.1.12～ R2.1.13 営業停止処分
2	R2.5.17	福井市	2名	1名	R2.5.16に飲食店が調理販売したしめ鯖寿司	アニサキス	飲食店営業	令和2年5月18日(月)9時20分頃、医療機関から「本日受診した患者からアニサキス虫体を摘出した。患者は5月16日(土)の夕方に飲食店で購入したしめ鯖寿司を喫食している。」との通報が市保健所にあった。調査した結果、症状を呈したのは当該患者1名で、患者からアニサキス虫体が摘出されたこと、遡り喫食調査の結果、発症前の生鮮魚介類の喫食は当該飲食店が加工販売した食品(しめ鯖寿司、刺身)以外になかったこと、しめ鯖寿司の喫食から発症までの潜伏時間や症状は、胃アニサキス症と一致していること、鯖は丸体で冷蔵状態で仕入れられ、加工の過程で加熱や冷凍処理することなく提供されていたこと、医師から食中毒患者発生届出があったことから、当該飲食店が加工販売した「しめ鯖寿司」を原因とする食中毒と断定した。	R2.5.19 営業停止処分
3	R2.6.14	福井市 あわら市	11名	3名	R2.6.13に飲食店が調理提供した食事	サルモネラ	飲食店営業	令和2年6月15日(月)12時30分頃、有症者グループの代表から「6月13日(土)の夕方に飲食店を8名で利用した後、4名に腹痛、下痢、高熱等を発症した。食中毒でないか。」との通報が市保健所にあった。調査した結果、症状を呈したのは、6月13日(土)に当該飲食店を利用した2グループ11名中5名で、有症者の共通食が当該飲食店での食事以外にないこと、有症者の症状や潜伏時間がサルモネラ属菌による食中毒と矛盾しないこと、有症者と調理従事者の双方から同一のサルモネラ属菌が検出されたこと、医師から食中毒患者発生届出があったことから、当該飲食店での食事を原因とする食中毒と断定した。	R2.6.19～ R2.6.20 営業停止処分

食中毒発生一覧(令和2年)

R2.7.7現在

No.	発生年月日	主な発生場所	喫食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設の営業許可種別	事件の概要	行政処分
4	R2.6.19	福井市	1名	1名	R2.6.18に飲食店が調理提供したしめ鯖寿司	アニサキス	飲食店営業	<p>令和2年6月18日(土)21時55分頃、県外保健所から「本日医療機関を受診した患者からアニサキス虫体が摘出された。患者は6月17日(水)夜から6月19日(金)にかけて福井県内に出かけており、6月18日(水)の夕方に、飲食店でしめ鯖寿司等を喫食した後、胃痛を呈している。」との連絡が市保健所にあった。</p> <p>調査した結果、症状を呈したのは当該患者1名で、患者からアニサキス虫体が摘出されたこと、遡り喫食調査の結果、発症前の生鮮魚介類の喫食は当該飲食店が調理した食品(しめ鯖寿司、握り刺身)以外になかったこと、しめ鯖寿司の喫食から発症までの潜伏時間や症状が、胃アニサキス症と一致していること、しめ鯖寿司で使用された鯖は丸体の冷蔵状態で仕入れられ、加工の過程において加熱や冷凍処理することなく提供されていたこと、医師から食中毒患者発生届出があったことから、当該飲食店が調理提供した「しめ鯖寿司」を原因とする食中毒と断定した。</p>	R2.6.22 営業停止処分
合計			46名	8名					