

食中毒発生一覧(令和3年)

R3.12.3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	R3.2.7	福井市	40名	2名	R3.2.7に飲食店が調理提供したヒラメの刺身	クドア・セプテンpunkタータ	飲食店営業	<p>令和3年2月8日(月)9時40分頃、患者から「2月7日(日)12時頃、飲食店にて海鮮丼を喫食した。同日16時ころから吐気・嘔吐・下痢(水様便)があった。夫婦で喫食し、どちらも同じ症状が出た。」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2月7日(日)に当該飲食店を利用した4グループ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、当該飲食店で提供したヒラメの残品からクドア・セプテンpunkタータを確認したこと、有症者の症状や潜伏時間がクドア・セプテンpunkタータによる食中毒の特徴と一致していること、医師から食中毒等患者発生届出があったことから、本件を当該飲食店で調理提供された食事(ヒラメの生食)を原因とする食中毒と断定した。</p>	—
2	R3.7.6	福井市	113名	93名	R3.7.5に飲食店が調理・提供した食事	ウエルシュ菌	飲食店営業	<p>令和3年7月6日(火)9時24分、飲食店業者から、「当店で調理・提供した食事を喫食した116名中、約60名に下痢症状が出ている。」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7月5日(月)に当該飲食店を利用した3グループ93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、有症者から共通の病因物質(ウエルシュ菌)が検出されたこと、有症者の症状や潜伏時間がウエルシュ菌による食中毒の特徴と一致していること、調理、配食において、前日調理の実施、温冷品の混在、常温での長時間保管などがあったこと、医師から食中毒等患者発生届出があったことから、本件を当該飲食店で調理提供された食事を原因とする食中毒と断定した。</p>	R3.7.9～ R3.7.10 営業停止処分

3	R3.11.14	福井市	5名	5名	R3.11.14に家庭で調理した食事	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	—	<p>令和3年11月14日(日)23時40分頃、福井市内の医療機関から市保健所に、「福井市内の家族5名がキノコを喫食し、食中毒症状を呈している」との通報があった。</p> <p>調査した結果、自宅で栽培し採取したキノコを11月14日夕食の鍋に調理して家族5名が喫食していた。</p> <p>喫食した5名が嘔吐等の症状を呈しており、その症状がツキヨタケによる食中毒症状と一致していること、調理済食品の残品からツキヨタケの遺伝子及び有毒成分である「イルジンS」が検出されたこと、医師から食中毒等患者発生届出があったことから、本件をツキヨタケを原因とする食中毒と断定した。</p>	—
4	R3.12.2	福井市	79名	1名	R3.12.1に飲食店が調理・提供した食事	アニサキス	飲食店営業	<p>令和3年12月2日(木)16時頃、患者家族から、「12月1日(水)飲食店で喫食後、胃痛・嘔吐等の症状を呈した。12月2日(木)医療機関を受診した結果、アニサキス虫体が抽出された。」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抽出されたこと、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での食事(ブリの刺身、だだみ酢等)以外になかったこと、当該飲食店が提供した食事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、使用された食材は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食事(ブリの刺身、だだみ酢等)を原因とする食中毒と断定した。</p>	R3.12.3 営業停止処分
		合計	237名	101名					