

食中毒発生一覧(令和4年)

R4.11.28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	R4.2.26	福井市	1名	1名	R4.2.26に福井市内の魚介類販売店が販売した「いわし(刺身用の冊)」	アニサキス	魚介類販売業	<p>2月28日(月)16時30分頃、市内医療機関から「2月26日(土)に福井市内の魚介類販売店で購入した「いわし(刺身用の冊)」を19時頃喫食、同日21時頃から胃痛・嘔吐・吐き気等の症状を呈した。2月28日(月)13時頃に当院を受診し内視鏡によりアニサキス虫体が摘出された。」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検出されたこと、当該店舗が販売した「いわし(刺身用の冊)」の喫食を起点とする潜伏時間や患者の症状が胃アニサキス症と一致していること、胃アニサキス症の潜伏時間中に当該店舗で購入・喫食した「いわし(刺身用の冊)」以外に生鮮魚介類を喫食していないこと、アニサキス食中毒予防策として十分な加熱や冷凍をすることなく、当該食品を販売していたこと、医師から食中毒等患者発生届出があったことから、当該店舗が販売した「いわし(刺身用の冊)」を原因とする食中毒と断定した。</p>	R4.3.1 営業停止処分
2	R4.4.18	福井市	2名	1名	R4.4.17に福井市内の飲食店が調理提供した食事(特上にぎり)	アニサキス	飲食店営業	<p>令和4年4月18日(月)12時45分頃、患者から、「4月17日(日)飲食店で購入した「特上にぎり(やりいか、トロ、ひらめ等)」を自宅で喫食後、胃痛の症状を呈した。4月18日(月)医療機関を受診した結果、アニサキス虫体が摘出された。」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で調理提供した食事(特上にぎり)以外になかったこと、特上にぎり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(やりいか)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「握り寿司」として調理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「特上にぎり(やりいか、トロ、ひらめ等)」を原因とする食中毒と断定した。</p>	R4.4.19 営業停止処分

3	R4.6.27	福井市	130名	13名	R4.6.27及び R4.6.28に福井市 内の飲食店が調 理提供した弁当	黄色ブドウ球 菌	飲食店営業	<p>6月28日(火)15時25分頃、当該飲食店を利用した者の勤務先から、「6月27日(月)昼に当該飲食店の弁当を喫食した5名が下痢・腹痛・嘔吐を発症している。」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6月27日(月)、28日(火)に当該飲食店が調理・提供した弁当を喫食した130名中の13名で、有症者の共通食が当該飲食店での弁当以外にないこと、有症者の症状や潜伏期間が黄色ブドウ球菌による食中毒と矛盾がないこと、有症者便とふき取り検査から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、医師から食中毒等患者発生届出があったことから、当該飲食店で調理・提供した弁当を原因とする食中毒と断定した。</p>	R4.7.1～R4.7.3 営業停止処分
4	R4.7.31	福井市	1名	1名	R4.7.30に福井市 内の飲食店が調 理提供した「サバ の刺身」	アニサキス	飲食店営業	<p>8月1日(月)16時40分頃、坂井市の医療機関から「7月30日(土)21時頃に福井市内の飲食店で「サバの刺身」を喫食したあと、7月31日(日)1時頃に胃痛、嘔気(吐き気)を呈し、本日当院を受診したところアニサキス虫体が摘出された。」との連絡が県を通じて市保健所にあった。</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検出されたこと、当該店舗が調理提供した「サバの刺身」の喫食を起点とする潜伏時間や患者の症状が胃アニサキス症と一致していること、胃アニサキス症の潜伏時間中に当該店舗で喫食した「サバの刺身」以外に生鮮魚介類を喫食していないこと、アニサキス食中毒予防策としてサバを冷凍することなく、当該食品を調理提供していたこと、医師から食中毒等患者発生届出があったことから、当該店舗が調理提供した「サバの刺身」を原因とする食中毒と断定した。</p>	R4.8.2 営業停止処分

5	R4.9.18	福井市	4名	1名	R4.9.17に福井市内の魚介類販売店が販売した「刺身(ふくらぎ、ぶり、いか、ひらめ)」	アニサキス	魚介類販売業	<p>9月20日(火)11時頃、市内医療機関から「受診した患者からアニサキス虫体が抽出された。患者は9月17日(土)19時頃に福井市内の魚介類販売店で購入した「刺身(ふくらぎ、ぶり、いか、ひらめ)」を19時30分に喫食後、9月18日(日)0時頃から腹痛等の症状を呈し、9月20日(火)8時ごろに受診。内視鏡により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、当該店舗が販売した「刺身(ふくらぎ、ぶり、いか、ひらめ)」の喫食を起点とする潜伏期間や患者の症状が胃アニサキス症と一致していること、胃アニサキス症の潜伏時間中に当該店舗で購入・喫食した「刺身(ふくらぎ、ぶり、いか、ひらめ)」以外に生鮮魚介類を喫食していないこと、アニサキス食中毒予防策として十分な加熱や冷凍することなく当該食品を販売していたこと、医師から食中毒患者発生届出があったことから、当該店舗が販売した「刺身(ふくらぎ、ぶり、いか、ひらめ)」を原因とする食中毒と断定した。</p>	R4.9.21 営業停止処分
6	R4.9.23	福井市	1名	1名	R4.9.21からR4.9.22に喫食した生鮮魚介類	アニサキス	—	<p>9月23日(金)14時30分頃、市内医療機関から「9月23日(金)、腹痛で受診した患者からアニサキス虫体が抽出された。患者は9月23日(金)0時頃より腹痛を呈しており、食中毒の疑いがある」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、潜伏期間内に複数の店舗の利用があったため、原因施設の特定には至らなかったが、患者からアニサキス虫体が抽出されたこと、胃アニサキス症の潜伏時間内に生鮮魚介類の喫食があったこと、医師から食中毒患者発生届出があったことから、原因施設不明の食中毒と断定した。</p>	—

7	R4.11.25	福井市	1名	1名	R4.11.24に福井市内の魚介類販売店が販売した「ふくらぎ お刺身」	アニサキス	魚介類販売業	<p>11月28日(月)9時45分頃、市内量販店から「当店で調理・販売した「ふくらぎ お刺身」を11月24日(木)13時30分頃に購入、11月24日(木)17時頃に喫食した方が、11月25日(金)6時頃から腹痛等の症状を発症し、市内医療機関を受診したところ、アニサキス虫体が摘出された。」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検出されたこと、当該店舗が販売した「ふくらぎ お刺身」の喫食を起点とする潜伏期間や患者の症状が胃アニサキス症と一致していること、胃アニサキス症の潜伏時間中に当該店舗で購入・喫食した「ふくらぎ お刺身」以外に生鮮魚介類を喫食していないこと、アニサキス食中毒予防策として十分な加熱や冷凍することなく当該食品を販売していたこと、医師から食中毒患者発生届出があったことから、当該店舗が販売した「ふくらぎ お刺身」を原因とする食中毒と断定した。</p>	R4.11.28 営業停止処分
		合計	140名	19名					