

# 時間外投げ込み

青 保 号 外  
令和5年 9月12日

報道機関各位

青森県健康福祉部保健衛生課長

## 食中毒の発生について

### 1 概 要

- (1) 令和5年9月4日(月)午前8時45分頃、青森市保健所に青森市内の医療機関から、「当院を受診した患者1名の便からサルモネラ属菌(血清型:O8群)が検出された。」旨の連絡があった。
- (2) 青森市保健所が調査したところ、患者は、青森市内で8月26日(土)及び27日(日)に行われたイベントのスタッフとして両日とも従事しており、主催者がそれぞれの日に西北地域県民局地域健康福祉部保健総室(五所川原保健所)管内の2施設に手配した弁当を喫食していた。また、当該患者の他に当該弁当を喫食したスタッフ15名も同様の胃腸炎症状を呈していることが判明した。
- (3) 青森市からの調査依頼を受けて、同地域県民局が管内の当該弁当を調製した2施設の調査を行った。
- (4) 同地域県民局では、患者らに食品以外からの集団感染を疑わせる出来事がなかったこと、共通する食品が当該2施設の調製した弁当に限られること、患者6名の便からサルモネラ属菌(血清型:O8群)が検出されたこと、患者らの臨床症状がサルモネラ属菌による食中毒の症状と一致していること及び患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、食中毒と断定した。  
なお、原因施設の特定には至らなかった。

2 発生年月日 令和5年8月28日(月)

3 喫食者数 調査中

4 患者数 16名(受診者9名)

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	計
男		4(3)	2(1)	6(4)		1(1)	13(9)
女	1	1			1		3
計	1	5(3)	2(1)	6(4)	1	1(1)	16(9)

( ) 内に受診者数再掲

※患者は、快復傾向にある

5 主な症状 下痢、腹痛、発熱

6 原因施設 不明

7 原因食品 8月26日(土)又は8月27日(日)に提供された弁当

8 病因物質 サルモネラ属菌(血清型:O8群)

(検査機関:青森市保健所)

報道機関用提供資料 発表No. 5-2	
担当課・担当者	保健衛生課 食品衛生グループ 担当者 横山総括主幹
電話番号	内線 6273/6274 直通 017-734-9214
報道監	健康福祉部 若松次長(内線6202)

<参考>

サルモネラ食中毒は、これまで、卵やその加工品、食肉、うなぎ、すっぽんなど、さまざまな食品で発生しています。  
また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染することがあります。

8月26日（土）及び27日（日）に提供された弁当のメニュー  
8月26日：ごはん、牛カルビ、豚カルビ、ゆで卵、ごま、たれ  
8月27日：ごはん、ハンバーグ、エビマヨ、卵焼き、漬物、ポテトサラダ、  
パスタ、グリーンカールレタス

食中毒発生状況

（令和5年9月12日現在）

	発生件数	患者数
令和 5年1月～令和 5年 9月12日	2件	42名
令和 4年1月～令和 4年 9月12日	2件	13名
令和 4年1月～令和 4年 12月末日	3件	14名

本年の発生件数、患者数は、本件を含む。

<県民への呼びかけをお願いします>

サルモネラ食中毒を予防するための注意点

- ①食肉、卵を調理する場合は、十分加熱（中心温度75℃、1分以上）しましょう。
- ②食肉、卵などを取り扱った手指や調理器具は、その都度必ず洗浄消毒しましょう。
- ③食肉は低温で保存し、卵も購入後は冷蔵保管しましょう。
- ④卵の割り置きはせず、割卵後は直ちに調理して早めに食べましょう。
- ⑤ペット動物に触れた後は、手洗いを励行しましょう。

<本県でのサルモネラ属菌食中毒発生状況>

	事件数	患者数	（青森市発生状況）	（八戸市発生状況）
平成24年	1件	34名		
平成25年	0件	0名		
平成26年	0件	0名		
平成27年	0件	0名		
平成28年	0件	0名		
平成29年	0件	0名		
平成30年	0件	0名		
平成31年	0件	0名		
令和 2年	0件	0名		
令和 3年	0件	0名		
令和 4年	0件	0名		
令和 5年	1件	16名（本件含む）		

※平成18年10月から青森市分、平成29年1月から八戸市分を別計上