

食中毒の発生について

10 月 3 日 (木) 12 時 40 分頃、射水市内の医療機関から高岡厚生センター射水支所へ「食中毒の疑いのある患者を診断した。」旨、届出があった。

高岡厚生センター射水支所が調査したところ、患者らは9月28日(土)に射水市内の飲食店を6名で利用しており、そのうち4名が1日(火)から水様性下痢、発熱などの食中毒様症状を呈していることが判明した。また、9月28日(土)、同店を利用した別のグループにも、水様性下痢等の食中毒症状を呈する患者3名がいることを確認した。

1 患者の状況 (10月5日(土)14時現在)

- ①利用者数：190名
- ②患者数：2グループ 7名
(2名入院中だが、全員が快方に向かっている)
- ③年齢：10歳代から20歳代(男性7名)
- ④主な症状：発熱、腹痛、水様性下痢等

2 原因施設

- ①屋号：ホルモン光
- ②所在地：射水市三ヶ 2470-1
- ③業種：飲食店営業(軽飲食)
- ④営業者：株式会社 エージコーポレーション(代表取締役社長 水正義也)

3 原因食品

患者に共通して提供された食事が、当該飲食店の食事以外にないことから、9月28日に提供された食事を原因と断定し、詳細については調査中である。

(主なメニュー：焼肉(白モツ、タン、カルビ等))

4 病因物質

調査中

5 措置

高岡厚生センターは営業者に対して、10月5日(土)から7日(月)までの3日間、食品衛生法に基づき営業停止を命じた。

6 指導事項

高岡厚生センター射水支所は営業者に対して、次の事項について指導した。

- ①調理の際、食品は十分に熱を通し、衛生的に保管・提供すること。
- ②食中毒防止の三原則である「清潔」、「迅速」、「加熱又は冷却」を遵守すること。
- ③器具機材等は、洗浄消毒を徹底すること。
- ④交差汚染により汚染を拡散させないよう食材の保管、取扱いは衛生的に行うこと。
- ⑤調理従事者の体調管理に留意し、不調の場合は、調理に従事しないこと。

7 食中毒の発生状況 (令和元年10月5日現在、本事例を含む)

年次	令和元年(1月～)	平成30年	()内は患者数
食中毒発生件数	8件(67名)	26件(29名)	(富山市分を含む)