

報道機関各位



令和6年(2024年)1月12日(金)13時00分交付

項目	紋別保健所管内における食中毒の発生について
配付資料	参考資料：別添のとおり
内容及び報道に当たってのお願い	<p>令和5年12月31日(日)に紋別郡遠軽町内の飲食店で調理・提供したオードブルを喫食した者125名中91名が、同日午後10時頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、うち21名が医療機関を受診した。</p> <p>紋別保健所の調査の結果、有症者の共通食は当該飲食店において提供したオードブルに限られること、有症者の便から病原大腸菌が検出されたことなどから、本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定した。</p>
他のクラブとの関係	本内容は、保健福祉部健康安全局食品衛生課においても同時に資料配付する。
担当窓口	北海道オホーツク総合振興局保健環境部 紋別地域保健室(紋別保健所) 次長 中村淳一 電話 0158-23-3108



紋別保健所管内における食中毒の発生について

令和6年（2024年）1月12日（金）午後1時

北海道オホーツク総合振興局保健環境部
紋別地域保健室（紋別保健所）
電話：0158-23-3108
北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課
電話：011-204-5261

1 探 知

令和6年1月5日（金）午前9時00分頃、紋別郡遠軽町民から、同町内の飲食店から購入したオードブルを喫食したところ、胃腸炎症状を呈し医療機関を受診した旨、紋別保健所あてに連絡があった。

2 概 要

令和5年12月31日（日）に紋別郡遠軽町内の飲食店で調理・提供したオードブルを喫食した者125名中91名が、同日午後10時頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、うち21名が医療機関を受診した。

紋別保健所の調査の結果、有症者の共通食は当該飲食店において提供したオードブルに限られること、有症者の便から病原大腸菌が検出されたことなどから、本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定した。

3 発生日時（初発）

令和5年12月31日（日） 午後10時00分頃

4 有症者数

91名（通院者19名、入院者2名）

※ 有症者は全員快方に向かっている。

5 症 状

下痢、腹痛、発熱（37.0～39.0℃）等

6 病因物質

病原大腸菌

7 原因施設

- （1）施設名：Q00-L（クーエル）
- （2）所在地：紋別郡遠軽町大通北1丁目2-30
- （3）営業者：徳丸 美智子（とくまる みちこ）
- （4）業 種：飲食店営業

8 原因食品

当該施設が12月31日（日）に調理・提供したオードブル

※提供メニュー

揚げ物（ヤンニョムチキン、唐揚げ、エビフライ、エビマヨ等）、煮物（煮エビ、露の煮物、ペビーホタテの煮物等）、焼き物（エビグラタン、焼き鮭、豚肉の串焼き、伊達巻き等）、酢の物等

9 対 応

紋別保健所は、食品衛生法第60条第1項に基づき、営業者に対し、令和6年1月12日（金）から14日（日）までの3日間、営業停止を命ずるとともに、施設の清掃消毒の徹底、食品の衛生的な保管の徹底、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施などを指示した。

10 その他

当該施設は、1月5日（金）から営業を自粛している。

病原大腸菌とは

○病原大腸菌は病気の起こし方によって、主として腸管病原性大腸菌、腸管侵入性大腸菌、腸管出血性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌及び腸管凝集性大腸菌の5つに分類されます。

○今回の食中毒では、病原大腸菌のうち、腸管病原性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌、腸管凝集性大腸菌などが検出されています。

○菌の主な特徴

	腸管病原性大腸菌	腸管毒素原性大腸菌	腸管凝集性大腸菌
症状	• 下痢、腹痛、発熱、嘔吐など	• 下痢、嘔吐、軽度の腹痛	• 2週間以上の持続性下痢 • 一般には粘液を含む水様性下痢と腹痛
原因	• 菌に汚染された飲食物を摂取したり、患者の糞便に含まれる菌が直接又は間接的に口から入ることによって感染する。		
予防方法	• 食品の十分な加熱、調理後の長期の食品保存を避ける等の注意 • 衛生的な手洗いの徹底 • 海外への旅行では、飲水として殺菌したミネラルウォーター等を飲用		