



令和4年10月5日

担当課	生活保健課
担当者	辻本
電話	(073) 488 - 5111
内線	

## 食中毒事件の発生について（第2報）

令和4年10月3日（月）に資料提供した食中毒事件について、その後確認できた事実について資料提供いたします。

- 発生日時 令和4年9月28日（水） 午後9時頃から
- 有症者数 23名（女性12名、男性11名：幼児～60歳代）（10月5日現在）  
なお、有症者は、全員快方に向かっている。
- 主な症状 発熱、下痢、腹痛等
- 病因物質 サルモネラ\*
- 原因食品 9月28日（水）に当該飲食店で提供された弁当  
(ハンバーグ、鶏胸肉のコンフィ、いんげん、かぼちゃ、紫キャベツ、人参、みかん、レタス、キャベツ、スクランブルエッグ、十五穀米等)
- 原因施設 営業者の氏名 有限会社アリエル  
業 種 飲食店営業（軽食喫茶）  
営業所の名称 つぶらカフェ  
営業所の所在地 和歌山市加太1070-91
- 原因等についての調査
  - 有症者の喫食状況等の調査
  - 有症者及び従業員の検便
  - 原因施設の検査（施設、調理器具）
- 措置 食品衛生法に基づき令和4年10月3日（月）から10月5日（水）まで3日間の営業停止

### ※サルモネラについて

サルモネラは、鳥類や虫類などから検出され、特に鶏肉は高率に汚染されている。鶏肉、卵などが原因食品となることが多い。

潜伏期間は12～48時間で、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れる。

また、食品以外には虫類などのペットをはじめとした保菌動物との接触が感染源となることもある。

### ～予防方法～

- 1 食肉を調理する際は、中心部まで十分に加熱（75℃1分以上）する。
- 2 食肉の処理に使用したまな板や包丁等の調理器具や手指の洗浄消毒を十分に行う。
- 3 生肉と調理済み食品は別々に冷蔵庫に保管する。
- 4 鶏卵は常に新鮮なものを使用し、卵の割り置きはしない。