



飯田保健所管内の製造者が製造販売した「医療機関・社会福祉施設向けの業務用加工食品」によるサルモネラ属菌の食中毒が発生しました

本日、飯田保健所は下伊那郡内の製造者「旭松食品株式会社 高森工場」を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し、営業の禁止を命じました。

患者は、この施設で製造され、26 都府県の約 80 施設に販売された医療機関・社会福祉施設向けの業務用加工食品「人参・ごぼうと里芋の白和え」を喫食した 17 施設の 101 名で、関係自治体が行った検査により患者便、当該食品の残品からサルモネラ属菌が検出されました。

さらに、松本保健所が行った検査により未開封の当該食品からもサルモネラ属菌が検出されました。

【事件の探知】

令和元年 9 月 25 日午後 2 時頃、旭松食品株式会社高森工場から、「青森県と岐阜県において、当工場が 7 月 25 日に製造した「人参・ごぼうと里芋の白和え」を食べた者が体調不良を呈し、その者からサルモネラ属菌が検出された。」旨の連絡がありました。

【飯田保健所による調査結果概要】

- この施設で製造され、26 都府県の約 80 施設に販売された当該食品を喫食した 17 施設の 101 名が、8 月 22 日午前 4 時頃から発熱、下痢、嘔吐等の症状を呈していました。
- 患者らは、この施設で製造販売された当該食品を共通して喫食していました。
- 関係自治体が行った検査により患者便、当該食品の残品からサルモネラ属菌が検出されました。
さらに、松本保健所が行った検査により未開封の当該食品からもサルモネラ属菌が検出されました。
- 患者の症状は、サルモネラ属菌による食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。
- これらのことから、飯田保健所はこの施設で製造販売された当該食品を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	飯田保健所	
患者関係	発 症 日 時	8 月 22 日 午前 4 時頃から
	患 者 症 状	発熱、下痢、嘔吐等
	患 者 所 在 地	別紙参照
	患 者 数	患者数／施設数 : 101 名／17 施設 (患者内訳) 男性: 29 名 (年齢: 10 歳未満～90 歳代) 女性: 72 名 (年齢: 10 歳代～100 歳以上)
	医療機関受診者数	81 名
原因食品	「人参・ごぼうと里芋の白和え」 (合成樹脂製袋詰 (1 kg)、賞味期限 2020 年 7 月 25 日)	
病因物質	サルモネラ属菌	
原因施設	施 設 名 あさひまつ 旭松食品株式会社 たかもり 高森工場 施設所在地 下伊那郡高森町下市田 3113-1 営業者氏名 旭松食品株式会社 代表取締役 きのした ひろたか 木下 博隆 営業許可業種 そうざい製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、菓子製造業	
措 置	食品衛生法第 55 条第 1 項の規定による営業の禁止 (この施設は 9 月 26 日から当該食品の製造ラインの操業を自粛しています。)	
	※ 9 月 26 日にこの製造者に対して当該食品の回収を命じています。 https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/kaisyu190926.pdf	

[参 考]

検査結果	サルモネラ属菌	患者便 : 22 検体から検出 未開封の当該食品 : 1 検体から検出 当該食品の残品 : 1 検体から検出
------	---------	--

[参 考] 長野県内（長野市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

令和元年度 （うち 長野市）	10 件 （1 件）	442 名 （2 名）
平成 30 年度 （うち 長野市）	17 件 （6 件）	194 名 （51 名）

～ サルモネラ属菌による食中毒とは ～

[特 徴]

サルモネラ属菌は自然界に広く分布しており、哺乳類、鳥類、爬虫類などが保菌しています。特に家畜（ブタ、ニワトリ、ウシ）の腸管内では、常在菌として存在していることが知られています。

サルモネラ属菌による食中毒の原因としては、鶏卵および鶏肉が多く、他の家畜の肉や魚介類なども原因となっています。爬虫類等のペットをはじめとした保菌動物を介して食品を汚染する場合があります。

サルモネラ属菌は乾燥に強い菌であり、土壌や冷凍環境中であっても数年間生存すると考えられています。また、小児及び高齢者はサルモネラ属菌の感受性が高く、少量の菌でも発症する可能性があります。

[症 状]

潜伏期間は通常、6時間から 72 時間とされていますが、3日から4日後の発症も珍しくありません。主な症状は腹痛、下痢、発熱（38℃～40℃）、嘔吐ですが、小児では意識障害、痙攣及び菌血症、高齢者では急性脱水症および菌血症を起こすなど重症化しやすく、回復も遅れる傾向があります。また、死亡例も報告されています。

[予防方法]

- 加熱が必要な卵・肉・魚介類などは、中心まで十分に加熱しましょう。
- 卵・肉・魚介類などの生鮮食品は新鮮なものを購入し、冷蔵庫に入れて保存し、早めに食べましょう。
- 生の卵・肉・魚介類にさわったら、よく手を洗いましょう。
- 生の卵・肉・魚介類に使った調理器具は、使い終わったらすぐに洗浄・消毒しましょう。
- 小児や高齢者には、加熱不足の卵・肉などを出さないようにしましょう。
- ペット等の動物が食品や食器に触れないようにしましょう。また、動物に触れた後はよく手を洗いましょう。

確かな暮らしが宮まれる美しい信州 ～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン 2.0（長野県総合 5 か年計画）推進中

飯田保健所 食品・生活衛生課 食品衛生係
 （次長）手塚 靖彦 （課長）小平 満 （担当）小木曾 郁子
 電話：0265-53-0446（直通）
 0265-53-1111（内線 2161）
 FAX：0265-53-0469
 E-mail iidaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 （課長）吉田 徹也 （担当）福井 秀樹 飯塚 春彦
 電話：026-235-7155（直通）
 026-232-0111（内線 2661）
 FAX：026-232-7288
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp

(別紙)

No.	施設所在地 (都道府県)	施設分類	患者数
1	青森県	医療機関	8
2	青森県	社会福祉施設	13
3	福島県	社会福祉施設	6
4	茨城県	社会福祉施設	2
5	茨城県	社会福祉施設	2
6	茨城県	社会福祉施設	13
7	栃木県	社会福祉施設	1
8	富山県	社会福祉施設	4
9	富山県	社会福祉施設	1
10	富山県	医療機関	1
11	福井県	医療機関	1
12	岐阜県	社会福祉施設	17
13	岐阜県	社会福祉施設	11
14	愛知県	社会福祉施設	10
15	和歌山県	医療機関	4
16	兵庫県	医療機関	5
17	鹿児島県	社会福祉施設	2
合計			101