



厚生労働省発表  
平成20年8月28日

### 輸入食品に対する検査命令の実施について (ベトナム産水産食品)

本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令を実施することとしたので、お知らせします。

対象食品等	検査の項目	経緯
ベトナム EASTERN SEA CO., LTD.が製造又は輸出した水産食品 <sup>*1</sup>	赤痢菌 ( <i>Shigella sonnei</i> ) <sup>*2</sup>	国内において赤痢菌による食中毒事件が複数件発生し、共通食材がベトナムの同一の業者が輸出した冷凍イカであることが判明したことから、検査命令を実施するもの。

\*1 無加熱で摂取されるもの又は国内において十分な加熱（70℃1分またはこれと同等以上）を経た上で販売されることが確認できないものに限る。

\*2 赤痢の病原菌。グラム陰性通性嫌気性桿菌の腸内細菌科の一属（赤痢菌属）に属する細菌の一種。

<参考1> 本件に関連する国内（福岡市）での赤痢菌による食中毒事件の発生情報

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/080814.pdf>

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2942/1/H20hasseijyoukyou.pdf>

<参考2> ベトナム EASTERN SEA CO., LTD.からの水産食品の輸入実績

平成19年1月1日から平成20年8月27日：速報値

届出年次	届出件数	届出重量(ト)
平成19年	111	856
平成20年	84	1,122

食中毒事件の発生について (第2報)

(平成20年8月14日 19:45現在)

8月12日(火)に情報提供した  
食中毒(疑い)の第2報  
アンダーライン部は変更箇所

東区保健福祉センター(東保健所)  
衛生課食品係 担当:中嶋,城領  
TEL 645-1113  
保健福祉局生活衛生部食品安全推課  
食品衛生係 担当:平坂,和佐野  
TEL 711-4277  
(内線2258、2259)

1 探知

平成20年8月9日(土)12時半頃、西区の医療機関から西区保健福祉センター(西保健所)に、「食中毒の疑いがある患者を診察し、検便を実施したところカンピロバクターと赤痢菌を検出した。」との連絡があった。

2 概要

平成20年8月5日(火)に東区内の飲食店で会食した1グループ5名のうち3名が、8月7日(木)3時頃から下痢、発熱、嘔吐等の食中毒症状を呈し、うち2名が医療機関を受診した。

3 摂食者数

5名(男性3名,女性2名)

4 症状

下痢,発熱,嘔吐等

5 有症者

3名(男性:20歳代1名,女性:20歳代2名)※快方へ向かっている

6 受診者

2名(男性:20歳代1名,女性:20歳代1名)※入院者はいない

7 検査

- (1)有症者検便 : 3検体・・・3検体から赤痢菌を検出  
(医療機関の検便を含め3名から赤痢菌を検出)
- (2)従業員検便 : 4検体・・・3検体食中毒菌陰性, 1検体検査中
- (3)施設等ふき取り : 4検体・・・食中毒菌陰性
- (4)参考品 : 5検体・・・食中毒菌陰性

8 原因施設

- (1)営業所所在地:福岡市東区箱崎三丁目15番1号 カルム箱崎
- (2)営業者氏名:草野 美貴子
- (3)屋号:華かご
- (4)業種:飲食店営業(一般食堂)

9 原因食品

上記施設において8月5日(火)、有症者グループに提供された料理

提供された料理の内容

カンパチ刺身、あわびバター、玉子焼き、揚げ出し豆腐、海鮮サラダ、エビマヨ、枝豆、とり刺し、キビナゴ天、もろきゅう、イカゲン唐揚げ

## 1.0 関連施設に対する指導事項

- (1) 施設の清掃、消毒の徹底
- (2) 食器、器具類の洗浄消毒の徹底
- (3) 手洗いの励行
- (4) 食材の適正な温度管理
- (5) 調理食材の十分な加熱
- (6) 調理器具の使い分け

## 1.1 措置処分

東区保健福祉センター（東保健所）は、以下の理由により、当該施設で提供された食品を原因とする赤痢菌による食中毒と断定し、8月15日（金）から1日間の営業停止処分とした。

- (1) 有症者3名の共通食は、上記施設で8月5日に提供された料理のみであること。
- (2) 有症者3名の検便から赤痢菌が検出されたこと。
- (3) 疫学調査の結果、潜伏期間や症状が赤痢菌による食中毒と一致すること。

〈参考〉福岡市における平成19年及び平成20年食中毒発生状況

月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
平成19年	(件数)	2	3	0	0	3	1	3	1	3	1	2	2	21
	(患者数)	70	36	0	0	10	12	38	4	59	2	43	125	399
平成20年	(件数)	1	1	0	3	1	5	2	1					14
	(患者数)	8	8	0	11	5	47	335	5					419

(注) 本件を含まない。

### 報道機関の皆様へ

夏場を迎え日中の平均気温も高くなり、細菌性食中毒が発生しやすい状況が続いております。

報道機関の皆様におかれましては、食中毒予防については、市民の方へ以下の点に注意するよう呼びかけていただきますようお願いいたします。

#### ○赤痢菌について

- ・主な症状：下痢、腹痛、発熱
- ・潜伏期間：1～5日（通常3日以内）
- ・患者の糞便及び汚染された手指、食品、器物、水等が感染源となる

#### 【予防方法】

- ・手洗いの励行
- ・食品は十分に加熱する
- ・体調不良者は調理行為を行わない
- ・調理器具は熱湯消毒を行う。

## ( 参考資料 2 )

## 平成20年食中毒発生状況

番号	発生日	発生場所	摂食者数	患者数	死者	原因食品	病因物質	原因施設	摂取場所
1	1月12日	西区	10	8	0	コース料理	ノロウイルス	飲食店	飲食店
2	2月17日	博多区	25	8	0	おにぎりセット	黄色ブドウ球菌	飲食店	スポーツ施設
3	4月11日	博多区	7	6	0	不明	サルモネラ属菌	飲食店	飲食店
4	4月12日	国外	21	4	0	不明	プレジオモナス・シゲロイデス	不明	不明
5	4月21日	東区	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
6	5月2日	早良区	5	5	0	居酒屋料理	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店	飲食店
7	6月12日	早良区	7	4	0	焼き鳥コース料理	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店	飲食店
8	6月12日	西区	2	2	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	不明	不明
9	6月18日	博多区	11	3	0	コース料理	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店	飲食店
10	6月18日	西区	不明	32	0	病院職員への提供料理及び病院給食	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店(病院給食)	病院その他
11	6月28日	博多区	6	6	0	会席料理	腸炎ビブリオ	飲食店	飲食店
12	7月6日	西区	582	312	0	弁当	腸管毒素原性大腸菌	飲食店	体育館
13	7月19日	博多区	35	23	0	コース料理	赤痢菌	飲食店	飲食店
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
計			712	414	0				