

令和 2 年度京都府の食の安心・安全  
に係る取組について（広報資料）



# 食中毒の発生について

令和2年6月9日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課 Tel:075-414-4755  
京都府乙訓保健所  
環境衛生課 Tel:075-933-1241

令和2年6月4日（木）、乙訓保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、飲食店が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、本日、乙訓保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

## 1 探知の概要

6月4日（木）午後4時半頃、医療機関（一般社団法人療道協会西山病院）から乙訓保健所に対し、「職員が発熱、下痢等の食中毒症状を呈している。」と連絡があった。

## 2 調査結果（本日13時現在）

- (1) 初発日時 6月1日（月）16時
- (2) 有症者 ・ 1グループ 133名中53名(男性16名、女性37名：22～70歳)  
・ 1名が入院、快方に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、発熱
- (4) 病因物質 サルモネラ属菌
- (5) 原因食事 6月1日（月）～4日（木）に当該施設が提供した弁当  
〔 主なメニュー 鶏胸肉のハム、スペイン風オムレツ、春キャベツのケーキサレ、  
ポテトサラダ、大豆のクリーム煮、ターメリックライス 等 〕

## 3 原因施設

- (1) 屋号 (飲食店営業)  
(菓子製造業)
- (2) 所在地 京都府長岡京市
- (3) 営業者

## 4 原因施設の特定期由

- (1) 有症者の共通食事は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者8名からサルモネラ属菌が検出された。
- (3) 有症者の症状と、サルモネラ属菌による食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

## 5 乙訓保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（調理従事者の検便検査、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法第55条第1項の規定による営業停止処分  
（6月9日から6月11日までの3日間）

※なお、営業者は、6月8日から弁当製造に係る営業は自粛しています。

【裏面に続く】

## ※報道機関の皆さまへ

1. サルモネラ属菌による食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

### サルモネラ属菌とは

- <特徴> サルモネラ属菌は、動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く生息する。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。
- <症状> 潜伏期間は6～72時間で、激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐を発症し、長期にわたり保菌者となることもある。
- <過去の原因食品> 卵、またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子など。二次汚染による各種食品
- <対策>①肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。  
②食肉や卵などを取り扱った手指や調理器具はその都度必ず洗浄消毒すること。（二次汚染防止）

2. 新型コロナウイルス感染症拡大を受け、一般的な飲食店が、新たに弁当等をテイクアウトや宅配等のサービスを開始する事例が増えています。食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

### 事業者向け

- (1) 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること。（鮮魚介類等の生ものの提供は避けるなど）
- (2) 施設の規模に応じた提供食数とすること。
- (3) 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱し、確認すること。
- (4) 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を行うこと。  
（例）小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など
- (5) 消費者に対して速やかに喫食するようシールの貼付等により十分に情報提供すること。

### 消費者向け

テイクアウトや宅配による食品は、店内で提供される食品と比べ、調理から食べるまでの時間が長くなり、食中毒のリスクが高まります。これらの食品はできるだけ早く食べましょう。



～ 京都府報道発表資料 ～

# 食中毒の発生について

令和2年8月19日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課 Tel:075-414-4755  
京都府南丹保健所  
環境衛生課 Tel:0771-62-4754

令和2年8月15日（土）、南丹保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、飲食店が提供した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定し、本日、南丹保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

## 1 探知の概要

8月15日（土）午後4時頃、当該飲食店から南丹保健所に対し、「8月9日に提供した仕出し弁当を喫食した異なるグループで、下痢等の食中毒症状を呈している方が複数いる。」と連絡があった。

## 2 調査結果（本日13時現在）

- (1) 初発日時 8月10日（月）16時
- (2) 有症者 ・ 3グループ 18名中11名（男性5名、女性6名：8～72歳）  
・ 7名が医療機関を受診。入院者なし。いずれも快方に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、発熱
- (4) 病因物質 サルモネラ属菌
- (5) 原因食事 8月9日（日）に当該施設が提供した弁当  
主なメニュー 刺身、揚げ物、酢の物、だし巻き玉子等

## 3 原因施設

- (1) 屋 号
- (2) 所在地 京都府亀岡市
- (3) 営 業 者

## 4 原因施設の特定期理

- (1) 有症者の共通食事は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者8名からサルモネラ属菌が検出された。
- (3) 有症者の症状と、サルモネラ属菌による食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

## 5 南丹保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（調理従事者の検便検査、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法第55条第1項の規定による営業停止処分  
（8月19日から8月21日までの3日間）

※なお、営業者は、8月17日から営業を自粛しています。

【裏面に続く】

## ※報道機関の皆さまへ

1. サルモネラ属菌による食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

### サルモネラ属菌とは

- <特徴> サルモネラ属菌は、動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く生息する。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。
- <症状> 潜伏期間は6～72時間で、激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐を発症し、長期にわたり保菌者となることもある。
- <過去の原因食品> 卵、またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子など。二次汚染による各種食品
- <対策>①肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。  
②食肉や卵などを取り扱った手指や調理器具はその都度必ず洗浄消毒すること。  
（二次汚染防止）



京都府広報監 まゆまる

～京都府報道発表資料～

# 今年初めての食中毒注意報を発令しました

令和 2 年 8 月 4 日  
京都府健康福祉部生活衛生課  
( TEL 075-414-4773 )

京都府では、毎年食中毒が発生しやすい時期に食中毒注意報を発令しております。  
本日（8月4日）京都府南部地域において、下記のとおり食中毒注意報（令和2年第1号）を発令しましたので、お知らせします。

## 記

### 1 発令日時

8 月 4 日（火） 午前10時

### 2 発令期間

8 月 7 日（金） 午前10時まで（72時間：3日間）

### 3 発令対象地域

京都府南部地域（南丹市、京丹波町、亀岡市、向日市、長岡京市、大山崎町、宇治市、久御山町、八幡市、城陽市、京田辺市、宇治田原町、井手町、精華町、木津川市、和束町、笠置町、南山城村）

### 4 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

### 5 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令（※今回は発令基準①に該当）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想されるとき
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想されるとき
- ③ その他必要と認められたとき

### 6 発令状況

- 昨年は10回発令（南部のみ3回、北部のみ5回、全地域2回）  
昨年初回は7月23日

※食中毒予防のための注意事項等については裏面へ

食中毒予防の3原則を守ろう！

食中毒菌を  
①つけない（清潔・洗浄・手洗い）  
②増やさない（低温管理・乾燥）  
③やっつける（消毒・加熱）

＜食中毒予防のための注意事項＞

ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。

特にテイクアウトや宅配による食品はできるだけ早く食べる。

イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。

ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。

エ まな板、包丁、フキンを消毒する。

オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。

カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。

キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。

ク 飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、特に以下の事項に注意する。

①施設の規模や人員に応じた、無理のない提供食数とする。

②調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を行う。

③販売時に、消費者に対してすぐに食べるよう伝える。





