

各報道機関 様

KJ00520265
2025年9月2日

発信課	健康保健部保健所衛生検査課食品保健係
担当者	迫
連絡先	電 話 直通0166-25-5324／内線2973
	FAX 0166-26-8201
	E-mail eiseikensa@city.asahikawa.lg.jp

分 類	イベント・行事 [] 募集 [] 契約・入札 [] 会議・説明会 [] その他 [○]
日 程	令和7年9月2日
発表項目 (行事名)	食中毒の発生について
概 要 (趣旨・日時・ 場所・内容等を 記入すること。)	旭川市内で食中毒事案が発生しましたのでお知らせします。詳細は別紙をご覧ください。
添付資料	有 ☒ 無 ☐
報道（取材）に当 たってのお願い	
備 考	

各報道機関 様

食中毒の発生について

令和7年9月2日（火）午後2時30分

旭川市保健所衛生検査課
TEL：0166-26-1111
内線：2973、2974

1 探知

令和7年8月27日（水）午前9時15分頃、市内飲食店（昼食宅配弁当専門店。以下「当該施設」という。）利用者から「8月25日（月）正午頃に当該施設の弁当を喫食した同一グループのうち複数人が、8月25日（月）夜以降に下痢、腹痛等を呈している。」との連絡があった。

2 概要

当所で調査した結果、令和7年8月25日（月）に当該施設で調理された弁当を喫食した245グループ692名中144名が、令和7年8月25日（月）午後3時以降、下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明した。

有症者の共通食及び共通行動が当該施設で調理し、提供された弁当の喫食に限られること、複数の有症者の便から腸炎ビブリオを検出したこと、及び有症者の症状が腸炎ビブリオによるものに一致することから、令和7年8月25日（月）に当該施設で調理し、提供された弁当を原因とする腸炎ビブリオによる食中毒と判断した。

3 有症者の状況

（1）有症者数：144名

うち死亡1名（60歳代男性、食中毒との因果関係は不明）

その他有症者は、おおむね快方に向かっている

（2）主な症状：下痢、腹痛等

4 病因物質

腸炎ビブリオ（検査機関：旭川市保健所）

5 原因食品

令和7年8月25日（月）に当該施設で調理し、提供された弁当

6 原因施設

（1）施設名：株式会社フレアスマイル 昼めし屋

（2）施設所在地：旭川市東鷹栖1条2丁目635-359

（3）営業者：株式会社フレアスマイル

（4）業種：飲食店営業

7 違反条項

食品衛生法第6条第3号違反

8 対応

本日、原因施設の営業者に対し、食品衛生法の規定に基づき、令和7年9月2日（火）の1日間、営業停止を命ずるとともに、衛生管理計画等の検証、食品の衛生的な取扱いに係る衛生教育などを指示した。

なお、当該施設は令和7年8月29日（金）から営業を自粛している。

本件に関するお問い合わせは、本日午後5時00分までとさせていただきます。

腸炎ビブリオについて

1 腸炎ビブリオとは

腸炎ビブリオは、好塩性のグラム陰性短桿菌で、海水や海底の泥の中に分布します。

海水温が高くなると増殖するため、気温が高くなる夏場には特に魚介類の取扱いに注意が必要です。腸炎ビブリオに汚染された食品を食べることで、腸内で腸炎ビブリオが増殖し腹痛・下痢などを引き起こします。

2 主な原因食品

生鮮魚介類及びその加工品

3 主な発生要因

原材料、器具、手指等からの交差汚染、原材料自体の汚染、長時間の室温放置、放冷不良等による不適切な温度管理、調理時の加熱不良などがあり、これらの要因が複数重なっている場合が多いとされています。

4 主な症状

腹痛、下痢などで潜伏期間は6～24時間（平均12時間）

5 過去の腸炎ビブリオ食中毒の発生状況

令和2年から令和7年に発生した腸炎ビブリオ食中毒は次のとおりです。

発生件数

年次	R2	R3	R4	R5	R6	R7
全国（※1）	1	0	0	2	1	
旭川市	0	0	0	0	0	1（※2）

※1：厚生労働省 HP より

※2：本件

6 予防方法：つけない・ふやさない・やっつける

- ① 魚介類は、真水で丁寧に洗いましょう。（他の食品等へのはね水に注意）
- ② 魚介類を扱った後は、その都度手をよく洗いましょう。
- ③ 魚介類は、短時間でも冷蔵・冷凍で保管しましょう。（4℃以下が望ましい）
- ④ 魚介類を加熱調理する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。
- ⑤ 他の食材への二次汚染を避けましょう。
- ⑥ 調理後の食品は、できるだけ早く食べましょう。