

食中毒の発生について

旭川市内において、食中毒が発生しましたのでお知らせします。

発生年月日		令和 7 年 8 月 25 日（月）
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
有症者の症状		下痢、腹痛等
原因食品		令和 7 年 8 月 25 日（月）に原因施設で調理し、提供された弁当
原因施設	名 称	株式会社フレアスマイル 昼めし屋
	所在地	旭川市東鷹栖 1 条 2 丁目 635－359
	営業者	株式会社フレアスマイル 代表取締役 西村達一郎
	業 種	飲食店営業
病因物質		腸炎ビブリオ
行政処分等	理 由	食中毒（食品衛生法第 6 条第 3 号違反）
	内 容	原因施設の営業の停止 令和 7 年 9 月 2 日（火）の 1 日間
備 考		原因施設は令和 7 年 8 月 29 日（金）から営業を自粛している。

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。