

記者提供資料
2023年（令和5年）10月1日
福祉局 あかし保健所 生活衛生課 担当：藤井 問合せ先：078-918-5424

食中毒事件の発生について

（概要）

令和5年9月25日（月）に、市内医療機関から「本日、下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈する患者を診察した。当該患者に確認したところ、9月20日（水）に市内の飲食店を8名で利用し、複数名が同様の症状を呈しているとのことである。」旨の届出がありました。

有症者の調査を行ったところ、9月20日（水）20時頃に市内の飲食店「TORIYA」を1グループ8名で利用し、うち6名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

調査の結果、これら有症者に共通する飲食物は、当該飲食店が提供した食事以外にないこと、有症者3名の便からカンピロバクターが検出されたこと、有症者の発症状況が類似していること、また、本日、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、あかし保健所は、同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、同施設に対して10月1日（日）から10月3日（火）まで3日間の営業停止を命じました。

なお、有症者については全員快方に向かっています。

（詳細）

- 1 発生年月日（初発） 令和5年9月21日（木）12時00分
- 2 摂食者数 8人
- 3 有症者数 6人（23歳～34歳）
※20代：女性2名
30代：男性3名、女性1名
なお、入院された方や死亡された方はいません。
- 4 主な症状 下痢、発熱、腹痛、倦怠感
- 5 原因食品 令和5年9月20日（水）に原因施設が提供した食事
<メニュー>

鶏刺身盛り合わせ三種（ムネ、キモ、ズリ）、焼鳥、とりの唐揚げ、なんこつの唐揚げ、ポテトフライ、卵かけごはん、とり茶漬け、お通し（漬物）等

6 原因施設 施設住所：明石市東仲ノ町10-9
施設名：TORIYA
業種：飲食店営業
営業者：岩本^{いわもと}武久^{たけひさ}

7 摂食場所 施設内

8 病因物質 カンピロバクター

9 潜伏時間 16時間から76時間まで
(平均潜伏時間57時間43分)

10 措置

(1) 食品衛生法第6条第3号違反により、同法第60条第1項の規定に基づく営業停止命令

令和5年10月1日(日)～10月3日(火)(3日間)

(2) 検査等

ア 検便(有症者) 6検体

イ 検便(調理人等) 2検体

ウ 施設の拭取り 5検体

※アのうち3検体(名)からカンピロバクターを検出。

(3) その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底

調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

調理従事者に対する衛生教育の実施

<市民の皆様へ>

カンピロバクターによる食中毒の予防！

- 生、半生、加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。
- カンピロバクターは鶏や豚、牛などの腸管にいる食中毒菌で、少量の菌でも感染します。また、感染してから数週間後に手足の麻痺や神経麻痺などを起こす「ギランバレー症候群」を発症することもあります。
- 「新鮮だから安全」ではありません。
- カンピロバクターは75℃で1分以上の加熱で死滅しますので、鶏肉等の食肉類は、中心部まで十分に加熱してから食べてください。
- 食肉を取扱った手や調理器具はしっかりと洗浄消毒してから、他の食品を取扱ってください。

食中毒予防の3原則

調理前に必ず手洗い(菌をつけない)

生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ(増やさない)

食材を中心までよく加熱(やっつける)