

記者提供資料
2024年（令和6年）4月21日
福祉局あかし保健所生活衛生課 担当：藤井 電話：078-918-5424

## 食中毒事件の発生について

### （概要）

令和6年4月17日（水）に、神戸市から「本日、神戸市民から『令和6年4月13日（土）18時に明石市内の飲食店を職場の同僚15名で利用したところ、うち5名が下痢、腹痛等の症状を呈している。』との申し出があった。」旨の連絡がありました。

調査の結果、令和6年4月13日（土）に「炭火烧鶏じろう 明石2号店」の飲食物を喫食した1グループ16名のうち、9名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明しました。

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、有症者の発症状況が類似していること、4月21日（日）時点で有症者7名の便からカンピロバクターが検出されていること、また、有症者を診察した医師から4月21日（日）に食中毒の届出があったことから、あかし保健所は、本件は4月13日に当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

これにより、当該飲食店の営業者に対して、4月21日（日）から4月23日（火）まで3日間の営業停止を命じました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

1 初発有症者の発生日時 令和6年4月14日（日）5時00分

2 摂食者数 16名（男性11名、女性5名）

3 有症者数 9名（24歳～53歳）  
※20代：男性3名、女性1名  
30代：男性2名、女性0名  
40代：男性1名、女性1名  
50代：男性0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、腹痛、発熱等

5 原因食品 令和6年4月13日（土）に原因施設が提供した食事

<メニュー>

鶏刺身盛り合わせ（ささみ、レバー、ズリ等）、焼鳥、鶏の唐揚げ、ポテトフライ、地鶏の炊き込みごはん、香の物、ゆずシャーベット、キャベツ、枝豆

- 6 原因施設 施設住所：明石市大明石町 1-11-1 パークサイド明石 103  
施設名：炭火焼鶏じろう 明石 2 号店  
業種：飲食店営業  
営業者：石野 喜八朗
- 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 11 時間から 74 時間まで  
(平均潜伏時間 44 時間 33 分)

## 10 措置

### (1) 営業停止命令

令和 6 年 4 月 21 日 (日) ~ 4 月 23 日 (月) (3 日間)

### (2) 検査

ア 検便 有症者 9 名の便のうち、7 検体からカンピロバクターを検出  
調理従事者 3 名の便 (検査中)

イ 施設の拭取り 4 か所 (検査中)

### (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 分間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)