

# 報 道 資 料

平成30年3月26日  
消費・生活安全課  
食品安全推進係  
担当：本岡、榎谷  
内線：3182、3185  
ダイヤル：27-8681

## 食中毒事件の発生について ～カンピロバクターによる食中毒～

平成30年3月22日（木）午後12時30分頃に、桜井市内の医療機関から「3月17日（土）に飲食店を利用し食中毒様症状を発症した者を複数診察した」旨の連絡が中和保健所がありました。

同保健所が調査したところ、3月17日（土）午後8時から1グループ24名が桜井市内の飲食店を利用し、3月19日（月）午前7時を初発として17名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈し、うち9名が医療機関を受診していることが判明しました。

調査の結果、有症者の共通食は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者のふん便からカンピロバクターを検出したこと、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、同保健所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、3日間（3月26日（月）から28日（水）まで）の営業停止を命じました。

なお、入院患者及び重症者はありません。

発 生 日 時	平成30年3月19日（月） 午前7時 ～
有 症 者 関 係	有症者数：17名 男 性：17名（15歳～18歳） 女 性：0名 受診者：9名
主 症 状	有症者（17名）の状況 下 痢：17名（2～10回以上）                      腹 痛：14名 発 熱：14名（38.0～40.0℃）                      頭 痛：12名 ※症状の重複を含む
原 因 施 設	所在地： 名 称： 営 業 者： 業 種： <span style="color: red;">（ 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、 施設情報は削除しています。 ）</span>
原 因 食 品	3月17日（土）に提供された食事（未加熱の鶏肉が含まれます。）
病 因 物 質	カンピロバクター
検 査 関 係	有症者のふん便：9名（8名からカンピロバクターを検出、1名は検査中） 調理従事者のふん便：1名（検査中） 施設の拭き取り：3検体（食中毒菌不検出）
措 置 等	行政処分：3月26日（月）から28日（水）まで3日間の営業停止 指導事項：提供されたメニューの中に未加熱の鶏肉が含まれていたことから、未加熱の状態での提供の中止 施設及び調理器具の洗浄・消毒、食品の衛生的な取扱い 食品等の調理・保管管理の徹底、調理従事者の衛生管理の徹底 調理従事者に対する衛生教育

### ◎メニュー

メ ニ ュ ー	鶏の刺身（肝・ムネ肉）、鶏の天ぷら、焼きうどん、あんかけ丼、だし巻玉子、白身魚のフライ、ソーセージ
---------	---

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	( )	17(9)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	17(9)
女性	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
計	( )	17(9)	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	17(9)

( )受診者 再掲

住所別

桜井市：17名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

本年度（本件を含まず）	件数： 7件	有症者数： 132名
昨年同時期	件数： 9件	有症者数： 75名
昨 年 度	合計： 9件	有症者数： 75名

★報道機関の皆様へ★

カンピロバクター食中毒を防ぐため、県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

カンピロバクターによる食中毒について

<予防のポイント>

**食肉、食鳥肉の生食を避けましょう。**  
**調理するときは、中心部まで十分に加熱しましょう。**  
**生肉を扱った後は、手指及び器具の洗浄と消毒を行いましょう。**

- <特徴>・家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。  
・乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。
- <症状>・潜伏期間は1～7日と長い。腹痛、下痢、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、血便等。  
少ない菌量でも発生。  
・感染してから数週間後に「ギラン・バレー症候群※」を発症することもある。  
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。
- <過去の原因食品>・食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜、牛乳など。  
・潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

- <対策>・調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。
- ・肉と他の食品との接触を防ぐ。
- ・冷蔵庫内での二次汚染を防止するため、ビニール袋や容器に入れて、他の食品を汚染しない。
- ・食肉は、十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行う。
- ・生肉を取り分ける箸やトングを用意し、食べる箸で生肉には触れない。



電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌。  
 <食品安全委員会事務局 資料>