

報 道 資 料

平成31年3月2日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：本岡、吉本
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31年2月27日（水）午前9時頃に、大和郡山市内の医療機関から「腹痛、下痢、発熱を主症状とする食中毒様症状を呈する患者を診察した」旨の連絡が郡山保健所がありました。

同保健所が調査したところ、2月21日（木）午後6時30分から職場の同僚1グループ13名が大和郡山市内の飲食店を利用し、2月23日（土）午前11時を初発として8名が下痢、腹痛、倦怠感、発熱等の食中毒様症状を呈し、うち6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、有症者の症状が類似していること、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、郡山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2日（土）から4日（月）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おらず、有症者（8名）は全員快方に向かっています。

発 生 日 時	平成31年2月23日（土） 午前11時 ～
有 症 者 関 係	有症者数： 8名 男 性： 7名（27歳～56歳） 女 性： 1名（59歳） 受診者： 6名
主 症 状	有症者（8名）の状況 下 痢： 8名（2～10回以上） 腹 痛： 8名 倦 怠 感： 7名 発 熱： 6名（37.8℃～39.0℃） ※症状の重複を含む
原 因 施 設	所在地： 名 称： 営 業 者： 業 種： （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。）
原 因 食 品	2月21日（木）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：8名（3名からカンピロバクターを検出、5名は検査中）
措 置 等	行政処分：3月2日（土）から4日（月）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	鳥刺身（モモのタタキ、ムネのタタキ、生肝、生ささみ、生ずり、生ぼんじり）、焼き物（皮、ヤゲン軟骨、せせり、ぼんじり、心、つくね、肝、ささみ、砂ずり、ハラミ）、阿波尾鶏、近江シャモ、紀州梅鶏、なす、しいたけ、玉ねぎ、エリンギ、かぼちゃ、ピーマン、もやし、とうもろこし、サラダ、ももの唐揚げ、焼きおにぎり、アイス
---------	--

◎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	()	()	2 (2)	2 (1)	1 (1)	2 (2)	()	()	()	7 (6)
女性	()	()	()	()	()	1 (0)	()	()	()	1 (0)
計	()	()	2 (2)	2 (1)	1 (1)	3 (2)	()	()	()	8 (6)

()受診者 再掲

住所別

奈良市：3名、大和郡山市：3名、橿原市：1名、桜井市：1名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

本年度（本件を含む）	件数： 7件	有症者数： 171名
昨年度同時期	件数： 7件	有症者数： 132名
昨 年 度	件数： 9件	有症者数： 157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>