

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生月日 11月22日(金)
- (2) 原因施設
- ①屋号 [REDACTED]
- ②所在地 [REDACTED]
- ③営業者 [REDACTED]
- (3) 喫食者数 2名
- (4) 発症者数 女性2名(10代1名、20代1名)
- (5) 原因食品 11月20日(水)に提供された飲食店の食事
- (6) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (7) 主症状 水様性下痢、腹痛、発熱、悪寒
- (8) 喫食時間 11月20日(水) 21時～
- (9) 発症時間 11月22日(金) 22時～

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 11月28日(木)、宮城県食と暮らしの安全推進課より市保健所生活衛生課に対し、以下のとおり情報提供があった。
- ・11月20日(水)に上記施設で調理された食品を喫食した2名のうち1名について、医療機関での便検査によりカンピロバクターを検出した。
 - ・同時に喫食したもう1名についても同様の症状を示している。
 - ・2名はフードデリバリーサービスを利用し、1名の自宅でともに喫食した。
- (2) 太白区保健福祉センター衛生課および宮城県仙南保健所にて調査を行ったところ、発症者2名がともに喫食したのは、上記施設で調理された食品のみであることがわかった。
- (3) 市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。
- ①発症者に共通する食事は、当該施設が調理、提供した食事のみであること。
 - ②発症者2名の症状および潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致し、またいずれの検便からもカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。
 - ③患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

3 提供食品

炙りとろレバーポン酢、串焼き盛合せ5種、出し巻き玉子、鶏の唐揚げ、手羽先揚げ

4 検査状況 (検査機関 仙台市衛生研究所、宮城県保健環境センター)

- (1) 発症者便 2検体(カンピロバクター・ジェジュニ陽性2検体、他検査中)
- (2) 従事者便 2検体(検査中)
- (3) 参考食品 1検体(検査中)
- (4) 施設ふきとり 10検体(検査中)

5 行政処分等

- (1) 営業停止処分（12月2日（月）から4日（水）まで3日間）
- (2) 改善指示書の交付

【参考】食中毒発生状況【宮城県内（ ）内仙台市分再掲】＊今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から12月1日まで	18（6）	286（90）	0（0）
昨年同期	18（7）	51（31）	0（0）

カンピロバクター食中毒について

カンピロバクター食中毒は、カンピロバクター属菌が付着した食品を喫食することにより発生する食中毒です。生・半生・加熱不足の鶏肉料理による食中毒が多く発生しています。

1 主な原因食品

- ◆ 生・半生・加熱不十分な鶏肉料理（鶏刺し、鶏レバー、焼き鳥など）
- ◆ 食肉などから二次汚染を受けた食品（サラダなど）
- ◆ 野生動物などにより汚染された環境水など

2 予防方法

- ◆ 外食ではよく加熱された鶏肉料理を選びましょう。
- ◆ 熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させましょう。
- ◆ 生肉などは、早めに調理し中心部まで十分加熱しましょう。
- ◆ 生肉と調理済食品は別々に保管しましょう。
- ◆ 井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌しましょう。

3 潜伏期間と症状

- ◆ 感染してから、1～7日で発症します。
- ◆ 下痢、腹痛、発熱（38～39℃）など
- ◆ まれに合併症として敗血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群（手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを伴う症状）を発症することがあります。

4 カンピロバクター属菌の特徴

- ◆ カンピロバクター属菌は、家畜やペット、野生動物などの腸管内に広く分布しています。
- ◆ 特に鶏の保菌率は高く、50～80％との調査報告もあります。
- ◆ 低温条件では比較的長期間生存します。
- ◆ 少量の菌量でも発症し、近年、食中毒の原因として上位を占めています。
- ◆ 市販鶏肉から高い割合で保菌（20～100％＊）されていることがわかっています。

※厚生労働科学研究食品安全確保研究事業の結果より

5 参考（URL）

(1) 厚生労働省HP【細菌による食中毒】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html

(2) 仙台市HP【カンピロバクター〔食肉等〕】

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/shokuniku.html>

(3) 仙台市HP【焼肉・BBQで安全にお肉を焼きましょう-肉による食中毒を防ぐには-】

<https://www.city.sendai.jp/taihaku-shokuhin/taihakuku/anzen/ese/niku.html>

