

## 食中毒事件概要

### 1 発生概要

- (1) 発生日 1月1日(水・祝)
- (2) 原因施設
- ①屋号 [REDACTED]
- ②所在地 [REDACTED]
- ③営業者 [REDACTED]
- (3) 喫食者数 3名(男性2名、女性1名)
- (4) 発症者数 3名(3名とも20歳代)  
うち入院者1名 ※すでに退院済み
- (5) 原因食品 令和6年12月29日(日)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 発熱、水様性下痢、腹痛
- (8) 喫食時間 12月29日(日) 19時～
- (9) 発症時間 1月1日(水・祝) 14時～

### 2 発生の探知および調査の概要

- (1) 1月3日(金)、発症者より若林区役所あて、以下のとおり連絡があった。
- ・上記飲食店を3名で利用したところ、2名が下痢や発熱等の症状を呈している。
  - ・うち1名は症状が重く、救急搬送され、入院している。
- (2) 若林区、青葉区、宮城野区および泉区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、発症者らは12月29日(日)に3名で当該施設を利用し、3名とも同様の症状を呈していることが判明した。
- (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3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

アジフライ、白キクラゲのサラダ、マッシュポテト、お造り5点盛り(マグロ、サーモン、ホタテ、イカの塩辛、クジラ)、牛バラ焼き、レバニラ炒め、アルコール類

### 4 検査状況(検査機関 仙台市衛生研究所)

- (1) 発症者便 3検体(カンピロバクター・ジェジュニ陽性3検体、他検査中)
- (2) 従事者便 1検体(検査中)
- (3) 施設ふきとり 5検体(検査中)

### 5 行政処分等

- (1) 営業停止処分(1月7日(火)から9日(木)まで3日間)
- (2) 施設改善命令書および改善指示書の交付

【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1月6日まで	0（0）	0（0）	0（0）
昨年同期	0（0）	0（0）	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。
- ◆ 市販鶏肉からも高い割合で検出されています。
- ◆ 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。

### 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](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>

