

記者発表資料
令和6年4月20日
(担当) 健康福祉局生活衛生課
齋藤、若生
(内線) 700-3260、3263
(直通) 214-8203、8205

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生日 4月14日(日)
- (2) 原因施設
①屋号 [REDACTED]
②所在地 [REDACTED]
③営業者 [REDACTED]
- (3) 摂食者数 7名(男性7名)
- (4) 発症者数 6名(男性6名 20代1名、30代4名、40代1名)
※いずれの発症者も重症ではなく、現在快方に向かっている
- (5) 原因食品 4月12日(金)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、発熱、腹痛、倦怠感
- (8) 摂食時間 4月12日(金) 20時～
- (9) 発症時間 4月14日(日) 18時～

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 4月16日(火)、太白区内医療機関から太白区保健福祉センター衛生課に対し、4月12日(金)に当該施設を利用した職場の同僚7名グループのうちの2名が下痢や発熱等の症状を訴え受診している旨の連絡があった。
- (2) 太白区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、同グループは4月12日(金) 20時に当該施設を利用しており、共に飲食した4名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6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、うち3名の検便からカンピロバクター・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

焼き鳥(白レバー、ねぎま、せせり、皮、つくね、ぼんじり、砂肝)、ボロネーゼ、刺し身4点盛り、ごぼうチップス、ししゃも焼き、焼きおにぎり(しょうゆ)、だし巻きたまご、アスパラベーコン巻、梅じゃこ茶漬、ヒラメ刺し、旬の魚のカルパッチョ、フライドポテト、うずらベーコン巻き、チーズオムレツ、特大しめさば炙り、焼きとり丼、ソフトドリンク、アルコール飲料

4 検査状況 (検査機関 仙台市衛生研究所等)

- (1) 施設ふきとり 10検体(検査中)
- (2) 発症者便 6検体(カンピロバクター・ジェジュニ陽性3検体、他検査中)
- (3) 従事者便 6検体(検査中)

5 行政処分等

営業停止処分（4月20日（土）から22日（月）まで3日間）
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4月19日まで	4（2）	67（56）	0（0）
昨年同期	11（3）	23（7）	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。

1 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が、乾燥条件には弱い菌です。
- ◆ 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。

2 潜伏期間と症状

- ◆ 感染してから、2～7日で発症します。
- ◆ 下痢、腹痛、発熱（38～39℃）
- ◆ 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。

3 主な原因食品

- ◆ 生または加熱不十分な食肉や内臓（鶏刺し身、鶏レバー、焼き肉など）
- ◆ 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

4 予防方法

- ◆ 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。

5 参考

(1) 仙台市HP【カンピロバクター〔食肉等〕】

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

(2) 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-】

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

(3) 厚生労働省HP【細菌による食中毒】

(URL) http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html