

尼崎市保健所記者発表資料（資料提供）			
（令和元年6月18日14時発表）			
月／日 （曜日）	担当課	電 話	発表者 （担当係長名）
6月18日 （火曜日）	尼崎市保健所 生活衛生課	06－ 4869－3018	西村 邦子 （内海 寛）

食中毒事件の発生について

（概 要）

令和元年6月11日（火）午前11時頃、兵庫県生活衛生課から「尼崎市内の飲食店において鳥刺し等を含むメニューを喫食した県民が下痢等の症状を呈して医療機関を受診しており、当該施設を利用した同僚ら複数名も体調を崩している。」との一報が尼崎市保健所にあった。

保健所で調査を行ったところ、6月7日（金）午後6時半頃から市内の飲食店「●●●●●●」で食事をした1グループ32人において、15人が下痢、腹痛及び発熱等の症状を呈していることが判明した。

これらの有症者に共通する飲食物は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者8人の検便からカンピロバクターが検出されたこと、また、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、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して6月18日（火）から20日（木）までの3日間の営業停止を命じた。なお、有症者については全員快方に向かっている。

- 1 発生年月日（初発） 令和元年6月8日（土）午前9時
- 2 摂食者数 32人
- 3 有症者数 15人〔男性8人、女性7人／うち入院者0人〕

年齢	<10	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	計
男	0	2	5	1	0	0	0	0	8
女	0	0	5	2	0	0	0	0	7
計	0	2	10	3	0	0	0	0	15

（※年齢の範囲は、19歳（男性）～36歳（女性））

- 4 死亡者 0人
- 5 主な症状 下痢、腹痛及び発熱等
- 6 原因食品 6月7日（金）に原因施設が提供した鶏の刺身等を含む食事

<参考 6月7日(金)当該グループに提供された食事内容>

鶏の刺身(ムネ、モモ、ずり、肝)、生ハムとクリームチーズのシーザーサラダ、ローストチキン、フライドポテト、鶏せせりのトマトチーズオープン焼、豚肉ともやしのラーメン、バニラアイス

7 原因施設 <施設所在地> 尼崎市内
<施設名> ●●●●●●
<業種> 飲食店営業
<営業者> ●● ●●

8 摂食場所 原因施設

9 病因物質 カンピロバクター

10 潜伏時間 14時間30分から70時間50分(平均52.6時間)

11 措置

(1) 営業停止命令

令和元年6月18日(火)から20日(木)までの3日間

(2) 検査等

ア 検便(有症者) 12検体(8検体からカンピロバクターを検出)

イ 施設の拭取り 5検体

(3) その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底

調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

調理従事者に対する衛生教育の実施

本市における今年度の食中毒の発生状況(本件を含む)

発生年月日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂取場所
平成31年4月8日	18人	不明	ノロウイルス (GⅡ)	飲食店	飲食店
令和元年6月8日	15人	不明	カンピロバクター	飲食店	飲食店

カンピロバクターによる食中毒に気をつけましょう

1 特 徴

鶏や牛、豚などの家畜や、犬などペット類の腸管内に分布しており、この菌に汚染された食品を介して食中毒を引き起こします。また、二次的に汚染された食品、飲料水などによる事例も発生しています。

この菌は、微好気（少量の酸素がある状態）条件で増殖し、常温の空気中では徐々に死滅しますが、4℃以下の温度では長期間生きています。少しの菌量でも発病するため、一度に大量の患者発生をみることもあります。

2 原因となる食品

牛や鶏等の食肉の生食や、加熱不十分の場合が多いですが、二次的に汚染されたサラダや飲料水などが原因となることもあります。

3 症 状

潜伏期間は約2日～7日と比較的長く、主な症状は発熱、下痢、腹痛等です。

4 予防方法

- (1) 生肉を冷蔵庫で保存するときは、ビニール袋や容器に入れ、他の食品に接触、汚染しないようにしてください。
- (2) 食品を調理するときは十分に加熱してください。この菌の消毒には、熱湯が有効なため、包丁・まな板は熱湯により消毒し、その後よく乾燥させてください。
- (3) 調理のとき、生肉を扱った包丁やまな板などの調理器具は、専用のもを使用し、食品を汚染しないように使い分けてください。また、生肉を取り扱った後は、手指の洗浄、消毒を必ず行なってください。