

| 資料提供 | |
|------------|--|
| 令和7年10月25日 | |
| (担当者) | 鳥取市保健所生活安全課 (門木・河本・清水) |
| 電 話 | $\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$ |

鳥取市保健所管内で発生したカンピロバクター属菌による食中毒

1 経 緯

10月23日(木)に市内の事業所の職員から鳥取市保健所に「当事業所の職員9名が数日前に会食しており、そのうち複数名が胃腸炎症状を呈している。」との連絡があり調査を開始した。

2 調査の概要

有症者は、10月17日(金)に「かあちゃん公認の店 鳥兼」で食事をしており、 1グループ9名のうち6名が下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈していることを確 認した。

有症者の便からカンピロバクターが検出され、食中毒症状を発症した者に共通する食事のうち、カンピロバクターの原因となりうる食事が当該施設で提供されていたこと及び当該施設での食事が原因と仮定した場合、潜伏期間がカンピロバクターの潜伏期間(平均2~7日)と一致することから、この調理提供を行った施設を原因とする食中毒と断定した。有症者の詳細は次のとおり。

- (1) 喫食者 9名
- (2) 有症者 6名(20代女性4名、40代女性2名)
- (3)症状下痢、発熱、腹痛等
- (4) 有症者の状況 有症者の症状は、継続又は快方に向かっている
- (5) 原因食品 10月17日(金) に原因施設で提供された食事

3 措置

原因施設である下記施設に対し、10月25日(土)から10月29日(水)までの5日間の営業停止を命じた。

- (1) 施 設 名 かあちゃん公認の店 鳥兼
- (2) 所 在 地 鳥取市末広温泉町711
- (3) 営業者 有限会社 鳥兼 代表取締役 大塚 浩則
- (4)業 種飲食店営業
- (5) 病因物質 カンピロバクター
- (6) 喫食日時 10月17日(金)午後7時30分頃
- (7) 発症日時 10月19日(日)午後0時頃~10月21日(火)午前10時頃

(1) カンピロバクター属菌の概要

カンピロバクター属菌は、家畜、ペット、野生動物に生息しています。特に鶏の保菌率が高くなっており、少ない菌量でも発症します。また、ギラン・バレー症候群との関係が指摘されています。

主な原因食品は、鶏料理であり、加熱不十分な鶏肉によるものが挙げられます。生の食肉から野菜など他の食品が二次汚染を受けて感染した例も見られます。

(2)食中毒の症状

カンピロバクター属菌による食中毒は、2~7日の潜伏期間の後、主症状は水溶性の下痢で、腹痛、吐き気、発熱です。

(3)予防方法

食中毒の予防には、次のことに気をつけてください。

- ① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。
- ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。
- ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。
- ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。
- ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱 (75℃、1分以上) する。