

食中毒事件の発生について

平成29年9月20日

平成29年9月5日(火)午前9時ごろ、患者から佐世保市保健所に「市内の飲食店で喫食した後、複数の食中毒症状を呈している」との連絡がありました。

調査の結果、本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒事件と断定し、行政処分を行いましたのでお知らせします。

1 事件の概要

患者らの1グループ(6人)は、8月30日(水)19時30分頃から当該飲食店(酒場)で焼き鳥(ささみ(レア焼き)を含む)等を食べ、うち2名が9月2日(土)21時頃から下痢などの食中毒症状を呈し、市内の医療機関を受診しました。佐世保市保健所は、直ちに食中毒の疑いで喫食状況、症状の聞き取り調査、および当該飲食店の立ち入り調査、疫学検査(食材、調理従事者の検便)を実施しました。

調査の結果、患者らに共通する食事がこの飲食店以外になかったこと、患者2名の検便から食中毒原因菌である「カンピロバクター属菌」を検出したこと、当該飲食店が「加熱用」の鶏肉を不十分な加熱のまま「ささみ(レア焼き)」として提供したこと、患者を診察した医師から、カンピロバクターによる食中毒の届出があったことから、この飲食店を原因施設と断定し、以下のとおり行政処分を行いました。

2 原因施設

営業所所在地：佐世保市下京町8-25
営業所の名称：焼鳥の快獣(やきとりのかいじゅう)
営業者の氏名：内橋 逸郎(うちはし いつろう)
営業の種類：飲食店(酒場)

3 病因物質

カンピロバクター・ジェジュニ

4 原因食品

8月30日に提供された食事(焼き鳥、サラダ、鳥きも及びささみのレア焼き、チーズ豆腐等)
ささみのレア焼き(推定)

5 処分内容

平成29年9月20日(水)から平成29年9月21日(木)まで2日間の営業停止
(食品衛生法第6条第3号違反)

6 症状

下痢、腹痛など

7 喫食者数

6名

8 患者数

患者数：2名〔男性：36歳、女性：32歳〕（初発9月2日21時ごろ）
病院受診者：2名（入院患者なし）2名とも快復しています。

9 県内の食中毒発生状況

	平成27年		平成28年		平成29年	
	（事件数）	（患者数）	（事件数）	（患者数）	（事件数）	（患者数）
佐世保市内	4	96	2	3	3	55
長崎県内 （本市を含む）	14	246	14	162	11	137

（平成29年9月14日現在 本件は含んでいない）

連絡先 佐世保市保健所生活衛生課
電話（内線）24-1111（5556、5558）
担当 大島、中村

（参考）カンピロバクターについて

1 菌の特徴

・カンピロバクターは鶏、牛、豚、犬などの腸管に生息している細菌です。生の牛肉や特に生の鶏肉が感染源になります。熱や乾燥に弱く、常温の空気中でも死滅します。酸素の少ない（微好気性）空気中でよく生息します。加熱によって死滅します。一方、菌数が少量でも食中毒を発症することがあります。なお、カンピロバクター食中毒は、近年、我が国で発生件数が最も多い細菌性食中毒となっています。

2 原因食品

・鶏肉・牛レバー等の生又は生に近い状態で提供された食品（鶏のたたき、加熱不十分の調理品等）や、汚染された食肉に触れた調理器具等により二次的に食材等（生サラダ等）原因食材とされています。

3 潜伏期間及び症状

・潜伏期間は2～7日（平均2～3日）で、主な症状は、下痢、腹痛、発熱、吐き気などがあります。

4 予防対策

- ・食肉を冷蔵庫に保管するときは、他の食品と区別しましょう。
- ・食肉は十分加熱し、生食を避けましょう。
- ・生肉、内臓等を取り除いた手指及び調理器具は二次汚染の感染源となるため、使用后洗浄・殺菌を行うことが重要で、肉用や野菜用等専用まな板、包丁等を準備しておくことも効果的です。