

# 食中毒の発生について

平成27年6月19日  
 京都府健康福祉部  
 生活衛生課 Ⅱ:075-414-4759  
 京都府山城北保健所  
 衛生室 Ⅱ:0774-21-2912

6月16日(火)、山城北保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、山城北保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

## 1 探知の概要

6月16日(火)午後1時30分頃、宇治市内の住民から山城北保健所に対し、「飲食店を6名で利用したところ、5名が体調不良になっている。」と連絡があった。

## 2 調査結果(本日午後2時現在)

- (1) 初発日時 6月13日(土)午後6時30分頃
- (2) 有症者 ・ 1グループ6名中5名(男性2名:48~58歳、女性3名:39~48歳)  
 ・ 3名が医療機関を受診、うち入院者1名。いずれも快方に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、発熱、腹痛
- (4) 病因物質 カンピロバクター
- (5) 原因食事 6月11日(木)に飲食店が夕食として提供した食事  
 (主なメニュー 鶏肉刺身盛り合わせ、焼き鳥、唐揚げ、トマトのわさび醤油漬、満願寺焼き、野菜のかき揚げ、だし巻き、シーザーサラダ、等)

## 3 原因施設

- (1) 屋号 じどりゃ ころ 地鶏家 心 (飲食店営業)
- (2) 所在地 宇治市宇治妙楽25番地
- (3) 営業者 株式会社地鶏家 心 (代表取締役 いけだ やすひろ 池田 靖弘)

## 4 原因施設の特定期理由

- (1) 有症者の共通食事は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者2名の検便からカンピロバクターが検出された。
- (3) 有症者の症状と、カンピロバクターによる食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

## 5 山城北保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査(調理従事者の検便検査、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等)
- (2) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査、検便等)
- (3) 食品衛生法第55条第1項の規定による営業停止処分  
 (6月19日から6月21日までの3日間)

## ※マスコミの方へのお願い

カンピロバクター食中毒は、近年発生件数が多い食中毒であり、主な原因食品として、鶏肉などの刺身、鶏のタタキ等の半生製品が知られています。

つきましては、カンピロバクターによる食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

### ○鳥肉を生で食べるのはやめましょう。

鳥肉は中心部まで加熱調理(白くなる程度)すれば、安全においしく食べられます。

### ○食品安全委員会等によれば以下のことが知られています。

- ▶ 流通段階での鳥肉の3～9割はカンピロバクターに汚染されています。
- ▶ 鳥肉を生食する人の1食あたりの感染率は、生食しない人のおよそ10倍と推定されています。
- ▶ カンピロバクター症患者の一部は、重篤な後遺症として運動神経の麻痺を起こすギランバレー症候群を発症することが強く疑われています。