

食中毒の発生について

平成27年9月5日
京都府健康福祉部
生活衛生課 Ⅱ:075-414-4759
京都府中丹西保健所
環境衛生室 Ⅱ:0773-22-6382

9月1日(火)、中丹西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、中丹西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

9月1日(火)午前8時30分頃、福知山市内の医療機関から中丹西保健所に対し、「飲食店を利用した2名を食中毒様症状で診察した。」と連絡があった。

2 調査結果(本日午前10時現在)

- (1) 初発日時 8月28日(金)午後7時頃
- (2) 有症者 ・ 1グループ7名中7名(男性5名:17~18歳、女性2名:17~18歳)
・ うち、5名が医療機関を受診し入院者はなく、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 8月27日(木)に飲食店が夕食として提供した食事
(主なメニュー 鴨すき、ニンニクの唐揚げ、鴨肉のロースト、ポテトサラダ、
焼き鳥 等)

3 原因施設

- (1) 屋号 とりなご (飲食店営業)
- (2) 所在地 福知山市字中ノ233-11
- (3) 営業者 有限会社鳥名子 (代表取締役 あだち なおみ 足立 直美)

4 原因施設の特定期間

- (1) 有症者の共通食事は、当該飲食店が提供した食事のみ
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者3名の検便からカンピロバクターが検出
- (3) 施設従業員1名の検便からカンピロバクターが検出
- (4) 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
- (5) 患者を診察した医師から食中毒の届出

5 中丹西保健所の対応

- (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
(9月5日から9月7日までの3日間)

※ なお、営業者は9月2日から営業を自粛しています。

※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倍となることが推定されています。
- ▶ 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。