

和歌山県環境生活部県民局食品・生活衛生課食品衛生班 電話 (直通) 073-441-2624
 担 当 三木田・上田 (内線) 2623・2624・2631

橋本保健所管内における食中毒の発生について

1 食中毒事件の概要

- (1) 発生日時 令和4年7月18日（月）午後9時
- (2) 喫食者 6グループ 18名
- (3) 有症者 3名（全員快方に向かっている。）

年齢	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代
男性	2	1							
女性									

(※ 最年少：17歳（男性）、最年長：20歳（男性）)

- (4) 症状 発熱、腹痛、下痢

- (5) 原因食品 令和4年7月15日（金）午後6時頃及び令和4年7月16日（土）午後5時頃に下記施設で提供された食事

※食事には加熱不十分の鶏肉料理が含まれており、鶏肉は同日に仕入れたものでした。

また、当該料理に使用された鶏肉には加熱用である旨が表示されていました。

(食事の内容)

7月15日

ささみ刺身、ポテトチーズ焼き、焼き鳥（こころ、砂肝）、鳥むね肉刺身、馬肉ユッケ、じやがバター、アオリイカ造り、砂ずりからあげ、特製ガーリックライス、本マグロネギトロ丼、飲料

7月16日

鶏もも肉たたき、鶏もも肉ユッケ、本まぐろ丼、焼き鳥丼、手羽先、焼き鳥（こころ、砂肝）、カマンベールチーズ巻き揚げ、みそ汁、飲料

- (6) 病因物質 カンピロバクター

- (7) 検査等 有症者の便

2 調査の経緯

令和4年7月19日（火）午後3時頃、医療機関から橋本保健所に「同じ店で生の鶏ささみ等を喫食した3名が消化器症状を呈している。」旨の連絡がありました。

これを受け、同所が調査したところ、下記施設が7月15日に調理した食事を食べた2グループ（7名）中1名及び7月16日に調理した食事を食べた4グループ（11名）中2名が、同様の症状を呈していたことが判明しました。

橋本保健所長は、有症者の便からカンピロバクターが検出されたこと、有症者の症状がカンピロバクターによる食中毒の症状と一致していること、有症者の共通の食事は当該施設で提供された食事以外にないこと、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、下記施設で提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

3 行政処分

橋本保健所長は、下記営業者に対し、令和4年7月24日（日）から7月26日（火）までの3日間、営業停止を命じました。

4 原因施設

所在地：伊都郡高野町高野山401
 屋号：みやさん
 営業者：新留 寛（しんどめ ひろし）
 業種：飲食店営業

参考

食中毒発生状況（和歌山市を含む）

本年（本件を含まず）	1 件	患者数	3 名
昨年同時期	2 件	患者数	8 名
昨年合計	4 件	患者数	11 名

カンピロバクターによる食中毒について

◎近年、鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。

「新鮮だから安全」という考え方は間違っています。むしろ、新鮮な鶏肉ほどカンピロバクターが生き残っている可能性があり、危険性が高いです。

生及び十分に加熱されていない鶏肉を食べないよう、食べさせないようにしましょう。

【発生状況】

わが国で発生している細菌性食中毒の中で、発生件数が最も多い食中毒です。

【症 状】

潜伏期間は1～7日（通常2～5日）と長く、少ない菌量でも発症します。

症状は、下痢、腹痛、発熱、吐き気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などです。

感染してから数週間後に「ギラン・バレー症候群」を発症し、手足の麻痺、呼吸困難を起こすこともあります。

【対 策】

食肉は十分な加熱調理（中心部を75°C以上で1分間以上の加熱）を行うことが重要です。

二次汚染防止のため、食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行いましょう。

「食の安全・安心わかやま」ホームページ

○食中毒関連情報

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/consumer/cyudoku/index.html>