

令和6年5月22日
保健部青森市保健所生活衛生課

食中毒の発生について

1 概要

- (1) 令和6年5月15日(水)午後1時頃、市内の医療機関から「外来を受診中の患者が胃腸炎症状を呈しており、カンピロバクター食中毒の疑いがある」旨、市保健所に連絡があった。
- (2) 調査を行ったところ、患者は5月11日(土)に職場の同僚17名で市内の飲食店を利用しており、医療機関から通報のあった患者の他に7名が同様の症状を発症していることが確認された。
- (3) 市保健所では、次のことから、本件についてカンピロバクター食中毒と断定した。
- ①発症者を診察した医師が食中毒と診断していること
 - ②発症者の症状及び発症状況が共通しており、カンピロバクターによる食中毒症状と合致すること
 - ③発症した複数名の便から共通してカンピロバクター・コリが検出されたこと
 - ④発症者が共通して喫食した食品は当該施設が提供した食品に限られること

2 発生日

令和6年5月12日(日) ※初発発症者の発生日

3 発症者数

(人)

	20代	30代	40代	計
男	0	4	1	5
女	3	0	0	3
計	3	4	1	8

※うち医療機関受診者：4名(入院0名)

4 主な症状

腹痛、下痢、発熱等

5 原因施設

屋 号：_____

所在地：_____

営業者：_____

業 種：飲食店営業

6 原因食品（推定）

令和6年5月11日（土）に提供した食品

鶏レバーの低温調理品、鶏モモの炭火焼、焼き鳥盛り合わせ、しめさば、あさりの酒蒸し、油淋鶏（からあげ）、漬物（かぶときゅうり）、ごぼう漬け、えだまめ、酒、ソフトドリンク

7 病因物質

カンピロバクター・コリ

8 行政処分

令和6年5月22日（水）、市保健所は食品衛生法に基づき、上記営業者に対し、5月22日（水）から5月28日（火）まで7日間の営業停止を命じた。

【参考】

<本市での食中毒発生状況>

	発生件数	患者数
令和4年 1月～12月	0件	0名
令和5年 1月～12月	0件	0名
令和6年 1月～5月22日	1件	8名

<市民への呼びかけをお願いします>

カンピロバクターによる食中毒の主な原因食品として、鶏肉や牛レバーなどが挙げられています。

カンピロバクターによる食中毒を予防するためには、

- ①カンピロバクターは熱に弱いので、食肉を調理する際は中心部まで75℃以上で1分間以上加熱するようにしましょう。
- ②食肉の調理に使用したまな板等の調理器具や手指はしっかりと洗浄消毒し、二次汚染を防止しましょう。
- ③焼肉等を行う際は、生肉専用の取り箸やトングを準備し、生肉に触れた箸で食事をしてないようにしましょう。また、しっかり加熱し、生焼けの状態では食べないようにしましょう。
- ④生肉と調理済み食品は別々に保管しましょう。