

食中毒事件速報(2)号について

報道発表

令和3年9月22日
静岡市保健所食品衛生課
監視検査係
TEL 054-249-3162

1 発生の概要	令和3年9月4日(土)に下記施設で食事をした1グループの2人を診察した医師から令和3年9月15日(水)10時半ごろに食中毒を疑う通報があり、調査を実施した。患者の調査を実施した結果、同日の利用者5グループ12名中3グループ6名に下痢、腹痛及び発熱等の共通した症状が認められ、患者3名の検便からカンピロバクターが検出された。患者は、医師の診察を受けたところ、食中毒と診断された。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した料理であると断定した。	
2 発生の探知	令和3年9月15日(水)	
3 発生年月日 ^{※1}	令和3年9月6日(月)	※1 初発患者の発症日
4 発生場所	静岡市、島田市、名古屋市	
5 患者数	患者 3グループ6人 (内訳)性別:男性2人、女性4人 年齢:22歳~39歳 うち、受診 6人(入院なし) 喫食者 5グループ 12人	
6 主な症状	下痢、腹痛及び発熱 なお、患者は全員快方に向かっています。	
7 原因食品	9月4日(土)に調理提供された料理 (もも生つくね※、むね生肉漬け※、山芋千切り、鶏肉たたき※、親鶏もものたたき※、もも肉の串※、手羽先の串、ハスつくね、フルーツマト等) ※は、加熱用の鶏肉を非加熱または、加熱不十分な状態で提供していた。	
8 病因物質	カンピロバクター	
9 原因施設	営業所の所在地	静岡市葵区鷹匠一丁目7番8号
	営業の種類	飲食店営業(酒場)
	営業所の名称	練馬鳥長・静岡
	営業者の氏名	合同会社 凸
	許可番号	静保食第030025623号
	許可年月日	令和2年12月2日
10 施設に対する措置	営業禁止命令 令和3年9月22日(水)から当分の間	
11 食中毒と断定した理由	(1)患者に共通する食事は、上記施設が提供したものに限られること (2)患者の症状に共通性があること (3)患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと (4)患者からカンピロバクターが検出され、潜伏時間がカンピロバクター腸炎と一致すること	
12 検査状況	・患者便 5検体中3検体から、カンピロバクターを検出(2検体は検査中) ・従業員便 2検体 食中毒起因菌 検査中(ノロウイルスは全て陰性) ・ふきとり 5検体 食中毒起因菌 検査中(ノロウイルスは全て陰性)	

(参考) 本年(令和3年次)の静岡市における食中毒発生状況
令和3年9月22日現在 2件 7人
(昨年同期 2件 18人)



危険

生や半生、加熱不足の鶏肉料理による食中毒が多発しています

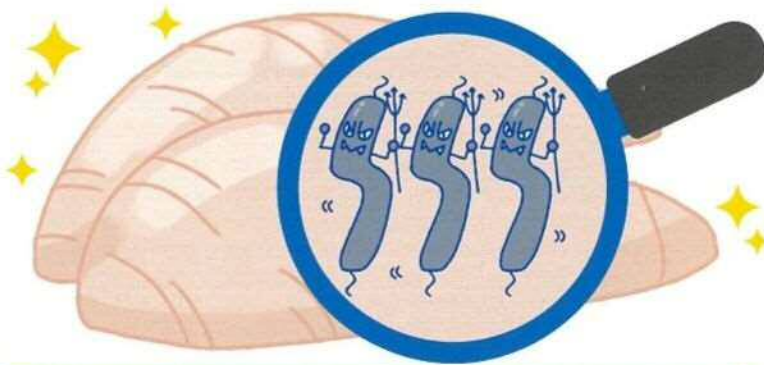
鶏肉の生食はやめましょう

知っていますか？

新鮮な鶏肉ほど
カンピロバクター食中毒の危険性が高いこと



新鮮なお肉ほど元気なカンピロバクターがたくさん付着しています！
少ない菌数でも食中毒を起こす
こわ〜い細菌です！



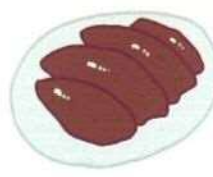
どんな食品が原因なの？



鶏の刺身



生焼けの肉



生レバー



冷凍や表面の
加熱だけじゃ
防げない！

どのような症状になるの？

食べてから1～7日後に、下痢や腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感（だるさ）などの症状が出ます。発症まで時間がかかるのが特徴です。

特に子どもや高齢者は抵抗力が弱いので、重症化する可能性が高く、注意が必要です。

感染後に手足や顔の麻痺、呼吸困難などの症状を起こすギラン・バレー症候群という病気を併発する場合があります。

どうやって防げばいいの？



カンピロバクターは熱に弱いので、中心部が白くなるまで十分に加熱されたお肉を食べるようにしましょう。

ご家庭でもお肉を触った後は手をよく洗って、
包丁やまな板はしっかり洗浄・消毒してくださいね。