

食中毒事故の発生について

- 1 発生年月日
令和7年1月27日(月)
- 2 原因施設
屋号：おとと屋
所在地：小松市土居原町177番地
業種：飲食店営業
営業者：株式会社浪漫亭
代表取締役 吉村 俊徳（よしむら としのり）
- 3 発生の端緒
1月31日(金)15時頃、南加賀保健福祉センターに、小松市内の飲食店営業者から、「25日(土)に当該店舗を利用した客から、下痢・発熱等の症状を呈したとの申し出があった。」旨の連絡があった。
- 4 調査内容
南加賀保健福祉センターの調査では、
 - ・ 1月25日(土)に当該施設において、店舗に申し出た者と食事を共にした1グループ6名中4名が下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していること
 - ・ 4名の患者便から、カンピロバクターが検出されたこと
 - ・ 患者らに共通する飲食物は、当該施設が調理、提供した食事以外にないこと
 - ・ 患者らの症状及び潜伏期間が、カンピロバクターによる食中毒症状と一致したことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。
- 5 患者
4名(男性3名：30~40代、女性1名：30代)
うち2名が医療機関を受診したが、入院者なし。患者は全員回復傾向にある。
- 6 主な症状
下痢、発熱など
- 7 原因食品
1月25日(土)に当該施設が調理、提供した食事(調査中)
- 8 病因物質
カンピロバクター
- 9 措置
南加賀保健福祉センターでは、2月4日(火)から2月6日(木)までの3日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、汚染の恐れのある食品の廃棄、施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施を指示した

参考 食中毒発生状況

| | | | | |
|----------------------|-----|----|--------------|-------|
| 令和6年度(4月から本日まで本件を含む) | 17件 | 患者 | 236名(うち金沢市7件 | 181名) |
| 令和5年度同期 | 12件 | 患者 | 929名(うち金沢市2件 | 2名) |
| 令和5年度通年 | 16件 | 患者 | 973名(うち金沢市4件 | 17名) |

★報道機関の皆様へ★

カンピロバクターによる食中毒は、わが国で発生している細菌性食中毒の中で、発生件数が最も多く、家庭でも発生する恐れがあります。

鶏肉を生や加熱不十分の状態で食べることは、食中毒発生のリスクが非常に高い行為です。

カンピロバクターによる食中毒を防ぐため、県民の皆様へ下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

カンピロバクターによる食中毒について

<特徴>

- ・ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数（500～800個）でも人に食中毒を発生させる。熱に弱い。
食肉処理の技術ではこれらの食中毒菌を100%除去することは困難であり、市販の鶏肉からも、高い割合で発見されている。（20～100%〈厚生労働科学研究の結果より〉）
- ・したがって、新鮮な食肉（特に鶏肉）が安全ということはない。
- ・鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ等加熱不十分な食肉や、食肉からのドリップに汚染されたサラダなどが原因食品となる。
- ・中心部までしっかりと加熱することが必要。また、食肉を調理する際は、まな板や包丁を使い分けることが必要。

<症状>

- ・潜伏期間は1～7日間とやや長い。（平均2～3日）
- ・激しい下痢、腹痛、40℃以上の発熱、嘔吐等。
- ・感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす、「ギラン・バレー症候群」を発症する可能性がある。

<予防のポイント>

- (1) 食肉を十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）する。
- (2) 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う。
- (3) 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う。
- (4) 食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行う。
- (5) 生や十分に加熱されていない鶏肉を食べないこと、食べさせないこと。