

令和4年10月18日（火）

照会先：保健医療部生活衛生課食の安全対策室

担当者：室長補佐 佐藤 要介

連絡先：029-301-3424（内線）3421、3424
090-3311-1520

食中毒発生概況について

1 探知	令和4年10月13日（木）午後0時40分頃、筑西保健所から「管内の医療機関より、食中毒を疑う患者1名を診察した旨の情報提供があった。患者は、つくば保健所管内の飲食店を複数名で利用しており、他にも同様の症状を呈している者がいるようだ。」との連絡がつくば保健所あてに入った。
2 事件の概況	つくば保健所及び筑西保健所の調査によると、令和4年10月9日（日）午後4時半頃から常総市内の飲食店「とり春」を利用した1グループ17名のうち、8名が10月11日（火）午後2時頃から下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、当該患者6名が医療機関を受診していることが判明した。 調査の結果、8名の患者の便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクター属菌によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと等から、つくば保健所は本日、当該施設が提供した料理を原因とする食中毒と断定した。 なお、患者らはいずれも快方に向かっている。
3 原因施設	屋 号：とり春 営業者：草間 春雄 所在地：常総市向石下899-51 業 種：飲食店営業
4 原因となった食事	10月9日（日）に調理、提供した料理 焼き鳥盛合せ（もも、つくね、ねぎま、皮、手羽先、ピーマンの肉詰め）、軟骨焼き、チーズ焼鳥、鳥刺し、鶏唐揚げ、ラーメン、ポテトフライ 等
5 原因物質	カンピロバクター・ジェジュニ
6 発生日時	令和4年10月11日（火） 午後2時頃（初発）
7 摂食者数	17名（男性15名 10歳代～20歳代、女性2名 20歳代）
8 患者数	8名（男性 7名 10歳代～20歳代、女性1名 20歳代）
9 主症状	下痢、発熱等
10 検査状況	拭き取り : 5検体（施設、器具） ※一部検査中 食 材 : 3検体（参考品） 検 便 : 10検体（患者：8検体、調理従事者：2検体） ※一部検査中 結 果 : 県衛生研究所が検査した結果、患者便8検体及び食材1検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。
11 その他	行政処分（つくば保健所） 営業種別：飲食店営業 食品衛生法に基づく営業禁止：令和4年10月18日（火）から なお、当該店は10月14日（金）から自主休業している。

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）の食中毒発生状況（令和4年、令和3年）

	事件数	患者数	死者数
令和4年の発生状況（本件を含む） （令和4年1月1日～令和4年10月18日）	4件	28名	0名
令和3年の発生状況 （令和3年1月1日～令和3年10月18日）	11件	80名	0名
（令和3年1月1日～令和3年12月31日）	12件	81名	0名
水戸市のみ （令和3年1月1日～令和3年12月31日）	1件	1名	0名

県民の皆様へ

お肉はよく焼いて食べましょう！！

○鳥肉、鳥レバーの生食は、やめましょう

鳥刺しや鳥レバー刺し、加熱不十分な鳥肉などを食べると、カンピロバクターなどによる食中毒になるリスクがあります。

カンピロバクターは、主に鶏や牛などの腸に住み、食品や飲料水を介して人に感染します。また、少量の菌数で感染しますので、注意が必要です。

カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも生き続けます。

※カンピロバクターに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」を発症する場合があります。

※一般的に食中毒は、食品の温度管理等の取扱いが悪いため菌が増殖して発生しますが、カンピロバクター食中毒については、温度管理を適切に行っていても鶏肉の鮮度が良いほど菌が生き残っているため、注意が必要です。

※厚生労働省の研究事業において、市販の鶏肉についてカンピロバクター汚染調査を行ったところ、カンピロバクター・ジェジュニが鶏レバーで56検体中37検体（66.1%）、鶏肉9検体中9検体（100%）から分離されています。

○お肉はよく焼いて食べましょう

牛や豚などは、と畜場で解体処理する過程で腸内にいる腸管出血性大腸菌やサルモネラのような病原性の細菌がお肉や内臓に付着したり、E型肝炎ウイルスなどの人に害を与えるウイルスや寄生虫に感染している場合があります。

このため、新鮮なものかどうかに関わらず、重篤な食中毒が発生する危険性があります。

また、猪や鹿などの野生鳥獣（ジビエ）では、家畜のように飼養管理されていないことから、さらに生食することは危険です。

細菌やウイルス、寄生虫は加熱により死滅します。このため、お肉やレバーなどの内臓は、よく加熱して食べましょう。

特にお子さんやお年寄りなど抵抗力の弱い方は、注意が必要です。

○食中毒予防に関する詳細情報は、以下のホームページをご覧ください。

- ・県生活衛生課食の安全対策室ホームページ

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>

- ・食品安全委員会ホームページ「カンピロバクターによる食中毒にご注意ください」

https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku_20160205.html

- ・厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

- ・厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>