

令和6年6月24日（月）

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 澁澤 弥生

連絡先：029-301-3424（内線 3421）

## 食中毒発生概況について

1 探知	令和6年6月14日（金）正午頃、県内医療機関から潮来保健所に「6月7日（金）に飲食店で炙り鳥刺しを喫食し、6月10日（月）から腹痛等の食中毒様症状を呈している患者を1名診察した。患者らは8名で飲食店を利用し、うち4名が体調不良を呈しているようだ。」との連絡があった。
2 事件の概況	<p>施設を管轄する潮来保健所の調査によると、6月7日（金）に、神栖市内の飲食店を利用した1グループ8名中、調査協力の得られた4名のうち、4名が6月9日（日）午後8時から発熱、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈し、4名が医療機関を受診していることが判明した。</p> <p>調査の結果、患者の共通食が当該施設の食事に限られたこと、患者便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、症状及び潜伏期間がカンピロバクター・ジェジュニによるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒発生届が提出されたことから、本日、潮来保健所は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。</p> <p>なお、患者らはいずれも快方に向かっている。</p>
3 原因施設	屋号： 営業者： 所在地：神栖市 業種：飲食店営業
4 原因となった食事	6月7日（金）に調理、提供した食事 炙り盛り（もも、ささみ、レバー）、焼鳥、串揚げ、焼き鳥丼 等
5 病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ
6 発生日時	令和6年6月9日（日） 午後8時から（初発）
7 摂食者数	4名（男性4名 20歳代～30歳代）
8 患者数	4名（男性4名 20歳代～30歳代）
9 主症状	発熱（38.5℃～39.1℃）、腹痛、下痢 等
10 検査状況	拭き取り：6検体（施設、器具） 検便：7検体（患者：4検体、調理従事者等：3検体） 結果：県衛生研究所が検査した結果、患者便3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（潮来保健所） 営業種別：飲食店営業 食品衛生法に基づく営業禁止：令和6年6月24日（月）から再発防止対策が講じられるまでの期間 なお、当該飲食店は6月14日（金）から加熱不十分な食肉の提供を中止しており、6月21日（金）から営業を自粛している。

## 【参考】茨城県内（水戸市を含む）のカンピロバクター食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和6年の発生状況（本件を含む） （令和6年1月1日～令和6年6月24日）	1件	4名	0名
令和5年の発生状況 （令和5年1月1日～令和5年12月31日）	0件	0名	0名
令和4年の発生状況 （令和4年1月1日～令和4年12月31日）	3件	16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](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）」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html)