

記者発表資料
令和4年6月17日
食と暮らしの安全推進課食品安全班
担当 平塚・中居
電話 022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

6月14日(火)午前9時頃、発症者から「会社の同僚と大和町内の飲食店で食事をしたところ、3名が下痢、発熱等の症状を呈している」との情報が、塩釜保健所黒川支所へ寄せられた。

塩釜保健所黒川支所で調査したところ、6月10日(金)午後6時から大和町内の飲食店「旬味 恵比蔵」で調理した食事を喫食した1グループ5名のうち3名が下痢、頭痛、発熱及び嘔吐等の症状を呈し、うち2名が医療機関を受診していたことが判明した。

塩釜保健所黒川支所は、患者の検便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、検出された病因物質が患者の症状及び潜伏期間と矛盾しないこと、患者に共通した食品が当該飲食店の食事に限られること及び患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、この飲食店の食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は現在快方に向かっている。

患者関係	発症日時	6月12日(日)午後5時頃～
	主な症状	下痢, 頭痛, 発熱, 嘔吐
	患者数	3名(いずれも20代男性)
	受診者数	2名
	入院者数	0名
	診療医療機関	富谷市及び黒川郡内の医療機関
原因食品	6月10日(金)夜に提供された食事	
病因物質	カンピロバクター属菌(検査機関:宮城県保健環境センター)	
原因施設	所在地:黒川郡大和町吉岡中町20 屋号:旬味 恵比蔵 営業者:古内 光弘 業種:飲食店営業	
措置	6月17日(金)から営業停止2日間 (6月16日(木)営業自粛)	
担当保健所	塩釜保健所黒川支所	

※6月10日喫食メニュー

白レバー塩ゆで(鶏レバー)、鶏の唐揚げ、牛ミスジステーキ、牛すじ煮込み、牛ロースカツ、天ぷら(アスパラ、かき揚げ、山芋大葉包み)、刺身(本マグロ、カツオ、アジ、ほや、赤いか)等

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず()内仙台市分再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から6月16日まで	3 (2)	3 (2)	0 (0)
昨年同期	2 (1)	7 (1)	0 (0)

カンピロバクターによる食中毒について

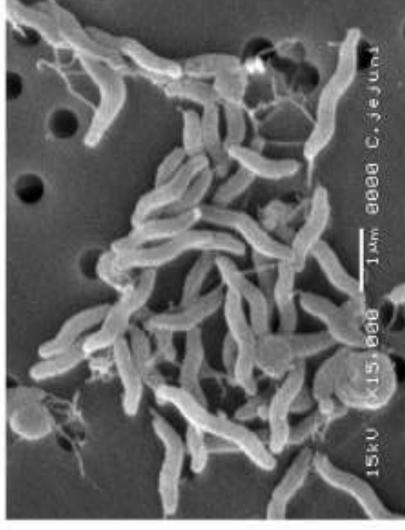
＜特徴＞家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

＜症状＞潜伏期は1～7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

＜過去の原因食品＞食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜など※。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

＜対策＞調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱（65℃以上、数分）を行う。

※欧米では原因食品として生乳の飲用による事例も多く発生していますが、我が国では牛乳は加熱殺菌されて流通されており、当該食品による発生例はみられません。



電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌。
＜食品安全委員会事務局 資料＞