

記者発表資料  
令和6年7月23日  
(担当) 健康福祉局生活衛生課  
齋藤、若生  
(内線) 700-3260、3263  
(直通) 214-8203、8205

## 食中毒事件概要

### 1 発生概要

- (1) 発生日 7月15日(月・祝)
- (2) 原因施設
- ①屋号 [REDACTED]
- ②所在地 [REDACTED]
- ③営業者 [REDACTED]
- (3) 喫食者数 5名
- (4) 発症者数 40代男性3名
- (5) 原因食品 7月12日(金)夜に提供されたコース料理
- (6) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (7) 主症状 水様性下痢、発熱
- (8) 喫食時間 7月12日(金)19時～
- (9) 発症時間 7月15日(月・祝)早朝5時～

### 2 発生の探知および調査の概要

- (1) 7月18日(木)10時25分、市外在住の男性より青葉区保健福祉センター衛生課に対し、12日(金)に友人5名で当該施設を利用したところ、うち3名が下痢や発熱等の症状を呈した旨の連絡があった。また同日、宮城県食と暮らしの安全推進課から市保健所生活衛生課に対し12日(金)に当該施設を利用した複数名が体調不良を呈している旨の連絡があった。
- (2) 青葉区保健福祉センター衛生課および宮城県塩釜保健所にて調査を行ったところ、上記連絡の対象者は同一グループであり、12日(金)19時に当該施設を5名で利用し、うち3名が同様の症状を呈し、うち2名が医療機関を受診していることが判明した。
- (3) 市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。
- ①発症者に共通する食事は、当該施設が調理、提供した食事のみであること。
- ②発症者3名の症状および潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致し、また3名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。
- ③患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

### 3 提供食品

刺し身盛り合わせ、馬刺し、焼き鳥串盛り(レバー等)、おでん、ポテトサラダ、肉巻きおにぎり、いかにんじん、アルコール飲料

### 4 検査状況 (検査機関 仙台市衛生研究所等)

- (1) 発症者便 3検体(カンピロバクター・ジェジュニ陽性3検体、他検査中)
- (2) 従事者便 6検体(検査中)
- (3) 施設ふきとり 10検体(検査中)

## 5 行政処分等

(1) 営業停止処分（7月23日（火）から25日（木）まで3日間）

※7月22日（月）は営業自粛

(2) 改善指示書の交付

【参考】食中毒発生状況【宮城県内（ ）内仙台市分再掲】\*今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から7月22日まで	8（5）	100（81）	0（0）
昨年同期	14（5）	46（29）	0（0）

## カンピロバクター食中毒について

カンピロバクター食中毒は、カンピロバクター属菌が付着した食品を喫食することにより発生する食中毒です。生・半生・加熱不足の鶏肉料理による食中毒が多く発生しています。

### 1 主な原因食品

- ◆ 生・半生・加熱不十分な鶏肉料理（鶏刺し、鶏レバー、焼き鳥など）
- ◆ 食肉などから二次汚染を受けた食品（サラダなど）
- ◆ 野生動物などにより汚染された環境水など

### 2 予防方法

- ◆ 外食ではよく加熱された鶏肉料理を選びましょう。
- ◆ 熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させましょう。
- ◆ 生肉などは、早めに調理し中心部まで十分加熱しましょう。
- ◆ 生肉と調理済食品は別々に保管しましょう。
- ◆ 井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌しましょう。

### 3 潜伏期間と症状

- ◆ 感染してから、1～7日で発症します。
- ◆ 下痢、腹痛、発熱（38～39℃）など
- ◆ まれに合併症として敗血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群（手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを伴う症状）を発症することがあります。

### 4 カンピロバクター属菌の特徴

- ◆ カンピロバクター属菌は、家畜やペット、野生動物などの腸管内に広く分布しています。
- ◆ 特に鶏の保菌率は高く、50～80%との調査報告もあります。
- ◆ 低温条件では比較的長期間生存します。
- ◆ 少量の菌量でも発症し、近年、食中毒の原因として上位を占めています。
- ◆ 市販鶏肉から高い割合で保菌（20～100%\*）されていることがわかっています。

※厚生労働科学研究食品安全確保研究事業の結果より

### 5 参考（URL）

(1) 厚生労働省HP【細菌による食中毒】

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

(2) 仙台市HP【カンピロバクター〔食肉等〕】

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/shokuniku.html>

(3) 仙台市HP【焼肉・BBQで安全にお肉を焼きましょう-肉による食中毒を防ぐには-】

<https://www.city.sendai.jp/taihaku-shokuhin/taihakuku/anzen/ese/niku.html>

