

令和元年（2019年）8月30日

熊本市内の飲食店での食中毒発生に伴う営業停止処分について

本日、食中毒発生に伴い飲食店への営業停止処分を行いましたので、お知らせします。

1 概要

(1) 探知

令和元年8月24日（土）9時30分、熊本市内の医療機関から、熊本市保健所に「8月21日（水）に受診した患者の便からカンピロバクターが検出された。患者は熊本市内の飲食店を4人で利用し4人とも体調異常を呈している。」と連絡がありました。

(2) 調査

当該グループは知人4名で、令和元年8月16日（金）18時30分頃から当該飲食店で食事をしており、8月19日（月）から8月22日（木）にかけて4名全員が腹痛、下痢などの症状を訴え、全員が医療機関を受診していることが判明しました。

(3) 決定

有症者4名の共通食に、当該飲食店での食事があり、また、有症者の検便結果、有症者の喫食状況や発症状況、当該飲食店での調理状況から、この飲食店の食事を原因とする食中毒と断定し、この飲食店に対して営業停止を命じました。

2 有症者の状況

(1) 発症日時 令和元年（2019年）8月19日（月）14時（初発）

(2) 主な症状 腹痛、下痢、発熱

(3) 喫食者数 4名

(4) 有症者数 4名

内訳 男性4名（年齢30～61歳）

(5) その他 医療機関受診者4名（入院者0名）

有症者は全員回復しています。

3 原因食品 8月16日（金）に当該飲食店で提供された食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む）（18時30分頃喫食）

4 病因物質 カンピロバクター

5 原因施設 (1) 名称（屋号・商号） 焼きとりの^や軍^{ぐん}ろく

(2) 業種 飲食店営業（一般食堂）

(3) 営業者氏名 ^{いわした}岩下 ^{まさみ}昌史

(4) 営業所所在地 熊本市中央区水道町4-3 DOROビルB1F

6 措置等

営業停止 令和元年（2019年）8月30日（金）から8月31日（土）までの2日間

【備考】

検体内容	検体数	結 果	備 考
有症者便	1	カンピロバクター陽性	熊本市内医療機関での検査
	4	カンピロバクター陽性 1 検体	
調理従事者便	3	検査中	熊本市環境総合センターでの検査
原因施設の拭取り	10	検査中	

※令和元年8月30日現在

【参考】

熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	令和元年 (2019年)	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年
発生件数(件)	2	3	8	3	6
患者数(名)	9	6	86	93	126
死者数(名)	0	0	0	0	0

なお、平成27年の6件のうち3件（患者数16名）、平成28年の3件のうち1件（患者数16名）、平成29年の8件のうち5件（患者数22名）、平成30年の3件のうち1件（2名）、今年の2件（9名）は、本件と同じカンピロバクターを病因物質とするものであった。

《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。乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱処理で死滅する。

〔症状〕 潜伏期は2～5日とやや長い。発熱・倦怠感・頭痛・吐き気・腹痛・下痢など。少ない菌量（100個程度）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。

〔対策〕 ・食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行う。
・食肉は他の食品と調理器具や容器を使い分けて処理や保存を行う。
・食肉を取り扱った後は、手を洗ってから他の食品を取り扱う。
・食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌・乾燥を行う。

〔熊本市での過去の発生例〕

年	発生数	年	発生数
平成21年	0件	平成26年	0件
平成22年	1件（患者数24名）	平成27年	3件（患者数16名）
平成23年	0件	平成28年	1件（患者数16名）
平成24年	1件（患者数12名）	平成29年	5件（患者数22名）
平成25年	1件（患者数11名）	平成30年	1件（患者数2名）

（平成21年からの10年間で、熊本市において13件（患者数103名）発生）

（お問い合わせ先）

熊本市保健所 食品保健課

課長：松永 孝一

担当：清水 奈味

電話：096-364-3188