

平成29年9月16日

食中毒発生概要

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

平成29年9月13日（水）10時、熊本市保健所に有症者より「熊本市内の飲食店で食事をした3名全員が発熱、下痢などがある。食中毒ではないか。」と連絡がありました。

(2) 調査

調査の結果、当該グループは3名で平成29年9月5日（火）に同じ飲食店で食事をしており、3名全員が9月7日（木）から9月8日（金）にかけて、腹痛、下痢、発熱などの症状を訴え、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3名の共通食は当該飲食店での食事のみであり、また、有症者便の検査結果、有症者の喫食状況や発症状況、当該飲食店での調理状況（鶏肉の加熱不足や手指や調理器具等からの二次汚染の可能性あり）から、この飲食店の食事を原因食品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 平成29年9月7日（木）6時（初発）

(2) 主な症状 腹痛、下痢、発熱、関節痛

(3) 喫食者数 3名

(4) 有症者数 3名（有症者の年齢38歳～40歳）

内訳 男性：3名

(5) その他 医療機関受診者3名（入院者0名）

有症者はいずれも快方に向かっています。

3 原因食品 9月5日（火）に当該飲食店で提供された食事（1時半頃喫食）

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） やきとり^{とりふく}鳥福

(2) 業種 飲食店営業（一般食堂）

(3) 営業者氏名 ^{おおかわ}大川 ^{ともあき}友照

(4) 営業所所在地 熊本市中央区下通2丁目1-22

TM12ビル3F

6 措置等

営業停止 平成29年9月16日（土）から9月18日（月）までの3日間

－裏面があります－

【備考】

検体内容	検体数	結 果	備 考
有症者便	3	カンピロバクター陽性2検体	熊本市での検査
調理従事者便	1	検査中	
原因施設の拭取り	10	検査中	
残品（タレ）	1	検査中	

※平成29年9月16日現在

※検査機関：熊本市環境総合センター

【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。）

	平成29年	平成28年	平成27年	平成26年	平成25年
発生件数(件)	3	3	6	5	5
患者数(名)	61	93	126	62	67
死者数(名)	0	0	0	0	0

なお、平成25年の5件のうち1件（患者数11名）、平成27年の6件のうち3件（患者数16名）、平成28年の3件うち1件（患者数16名）、平成29年の3件のうち2件（患者数12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后洗浄・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19年	0件	平成24年	1件（患者数12名）
平成20年	1件（患者数3名）	平成25年	1件（患者数11名）
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19年からの10年間で、熊本市において8件（患者数82名）発生）

なお本件に関する取材に関しましては、本日20時まで対応いたします。

（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：技術主幹 東

電話：096-371-5006

096-364-9420