

前橋市内の飲食店で発生した食中毒に対する処分について

1 内容のあらまし

令和2年7月22日（水）6時00分頃、市内医療機関から「今朝、下痢・発熱等の症状を訴えた患者が入院し、聞き取りを行ったところ、7月17日（金）夜に市内飲食店を一緒に利用した複数人も同様な症状を訴えている。」旨の電話連絡が前橋市保健所にありました。

当所で調査したところ、対象施設（下記4、以下同じ。）で7月17日（金）に提供された食事をした6人のうち、4人が同様の症状を呈していることが判明しました。

発症者に共通した食品は対象施設で提供された食品のみであり、発症者の便からカンピロバクターが検出されたこと、発症者の症状がカンピロバクターによる症状に合致していること及び患者を診察した医師から食中毒届が提出されたことから、対象施設で提供された食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

(1) 発症日時 令和2年7月19日（日） 13時00分（初発）

(2) 喫食者 6人

(3) 発症者 4人（受診者4人、うち入院者1人）

※発症者は 治癒または快方に向かっており、入院者は現在退院しています。

	10代	20代	30代	40代	50代	計
男	1	0	0	2	0	3
女	0	0	1	0	0	1
計	1	0	1	2	0	4

最年少者：19歳（男性）、最年長者：45歳（男性）

発症者住所：前橋市、高崎市、渋川市、吉岡町

(4) 主な症状 下痢、発熱

(5) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

(6) 原因食品 7月17日（金）に当該施設で提供された食事（推定）

【主な提供メニュー】

焼き鳥（鶏レバー、皮、つくね、ねぎま）、サラダ、からあげ、ポテト、漬物等

※食事には加熱不十分な鶏肉料理が含まれていました。

また、当該料理に使用された鶏肉には加熱用である旨が表示されていませんでした。

2 施設の措置

食品衛生法第55条に基づく営業停止命令（同法第6条第3号違反によるもの）

3 期間

営業停止3日間（令和2年7月28日（火）から令和2年7月30日（木）まで）

なお、同施設は7月22日（水）から営業を自粛しています。

4 対象施設
市内飲食店

5 前橋市の食中毒発生状況（令和2年7月28日現在）

	発生件数	患者数	死者数
2020年*	1	21	0
昨年同期	2	49	0
2019年	2	49	0
(2019年の欄は1月1日～12月31日の集計)			

* 本件を含まない

カンピロバクター食中毒

腸管出血性大腸菌O157等と同じように、生又は加熱不十分な食肉及び、それらに汚染された食品の喫食を原因として発症する食中毒です。

- ★ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- ★ 分布 鶏、豚、牛、ペット、野生動物などの消化管内に生息している。
- ★ 主な原因食品 加熱不十分な食肉（鶏料理、焼肉 等）、二次汚染された食品等。
- ★ 主な症状 下痢、腹痛、発熱等。
- ★ 潜伏期間 2～7日
- ★ 予防方法

- 食肉は十分に加熱し、生食は避けること。
- 生肉の取扱い場所の近くで、そのまま喫食する食品の取扱いはしないこと。
- 生肉を取り扱った後の手指、調理器具は十分に洗浄・消毒し、細菌汚染を拡散させないこと。
- 焼肉等の際は、トングや専用の箸を使って調理すること。

本件に関するお問い合わせ

衛生検査課 食品衛生係

電話 直通 / 027-220-5778