

平成29年10月26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10月23日(月)12時30分、熊本市保健所に有症者の家族より「熊本市内の飲食店で食事をした6名中5名が発熱、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6名で平成29年10月16日(月)に同じ飲食店で食事をしており、うち5名が10月19日(木)から10月21日(土)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5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(鶏肉の生又は加熱不足での提供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10月19日(木)22時(初発)

(2) 主な症状 腹痛、下痢、発熱、嘔気

(3) 喫食者数 6名

(4) 有症者数 5名(有症者の年齢20歳～33歳)

内訳 男性：3名 女性：2名

(5) その他 医療機関受診者5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 10月16日(月)に当該飲食店で提供された食事(21時頃喫食)

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) ^{とり まるきん}鶏の丸金

(2) 業種 飲食店営業(一般食堂)

(3) 営業者氏名 ^{こまだか}駒高 さかえ

(4) 営業所所在地 熊本市北区武蔵ヶ丘4丁目1-1

6 措置等

営業停止 平成29年10月26日(木)から10月28日(土)までの3日間

【備考】

検体内容	検体数	結 果	備 考
有症者便	5	カンピロバクター陽性4検体	熊本市での検査
調理従事者便	3	検査中	
原因施設の拭取り	9	検査中	

※平成29年10月26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)	4	3	6	5	5
患者数(名)	64	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4件のうち3件（患者数15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 19時00分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

課長補佐：神山 光一郎

担当：技術主幹 東

電話：096-371-5006

096-364-9420