

記者提供資料
2024年（令和6年）4月23日
福祉局あかし保健所生活衛生課 担当：藤井 電話：078-918-5424

## 食中毒事件の発生について

### （概要）

令和6年4月17日（水）に、市民から「令和6年4月12日（金）19時30分から、市内飲食店を職場の同僚18名で利用したところ、うち6名が4月14日（日）以降に発熱や腹痛、下痢等の症状を呈している。」旨の連絡がありました。

調査の結果、令和6年4月12日（金）に「釣ヤ」の飲食物を喫食した1グループ18名のうち、調査ができた17名中6名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明しました。

これら有症者に共通する飲食物は、当該飲食店が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、4月23日（火）時点で有症者3名の便からカンピロバクターが検出されていること、また、有症者を診察した医師から4月23日（火）に食中毒の届出があったことから、あかし保健所は、4月12日（金）に当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

これにより、当該飲食店の営業者に対して、4月23日（火）から4月25日（木）まで3日間の営業停止を命じました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

1 初発有症者の発生日時 令和6年4月14日（日）19時30分

2 摂食者数 17名（男性17名）

3 有症者数 6名（28歳～44歳）

※20代：男性3名

40代：男性3名

なお、入院された方や死亡された方はいません。

4 主な症状 下痢、腹痛、発熱等

5 原因食品 令和6年4月12日（金）に原因施設が提供した食事

<メニュー>

竹の子土佐煮、山くらげ梅和え、造り3種（ハマチ、タイ、カツオ）、サーモンサラダ、鶏のたたき、鯛となすの海苔あんかけ、鶏のからあげ、出汁茶づけ

- 6 原因施設 施設住所：明石市鍛冶屋町 5 - 26  
施設名：釣<sup>つり</sup>ヤ  
業種：飲食店営業  
営業<sup>やました</sup>者：山下<sup>さとし</sup> 聡
- 7 摂食場所 施設内
- 8 病因物質 カンピロバクター
- 9 潜伏時間 48 時間から 76 時間 30 分まで  
(平均潜伏時間 59 時間 55 分)

## 10 措 置

### (1) 営業停止命令

令和 6 年 4 月 23 日 (火) ~ 4 月 25 日 (木) (3 日間)

### (2) 検査

ア 検便 有症者 6 名の便のうち、3 検体からカンピロバクターを検出  
調理従事者 2 名の便 (検査中)

イ 施設の拭取り 5 か所 (検査中)

### (3) その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底

調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

調理従事者に対する衛生教育の実施

<市民の皆様へ>

### カンピロバクターによる食中毒の予防！

- 生、半生、加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。
- カンピロバクターは鶏や豚、牛などの腸管にいる食中毒菌で、少量の菌でも感染します。また、感染してから数週間後に手足の麻痺や神経麻痺などを起こす「ギランバレー症候群」を発症することもあります。
- 「新鮮だから安全」ではありません。
- カンピロバクターは 75℃で 1 分間以上の加熱で死滅しますので、鶏肉等の食肉類は、中心部まで十分に加熱してから食べてください。
- 食肉を取扱った手や調理器具はしっかりと洗浄消毒してから、他の食品を取扱ってください。

#### 食中毒予防の 3 原則

調理前に必ず手洗い (菌をつけない)

生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ (増やさない)

食材を中心までよく加熱 (やっつける)