

令和4年3月31日(木)

照会先：保健福祉部生活衛生課食の安全対策室

担当者：室長補佐 海老原 恵司

連絡先：029-301-3424（内線）3421、3424

## 食中毒発生概況について

1 探知	令和4年3月22日(火)午前9時半頃、土浦市内の旅館「糸びすや旅館」から土浦保健所に「利用客1グループ16名中6名が胃腸炎症状を呈し昨日医療機関を受診した。」旨の連絡があった。
2 事件の概況	<p>土浦保健所の調査によると、3月15日(火)から3月22日(火)に当該施設を利用した1グループ16名のうち6名が3月19日(土)午後2時頃から下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈し、当該患者全員が医療機関を受診していることが判明した。</p> <p>調査の結果、4名の患者便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、症状及び潜伏期間がカンピロバクター・ジェジュニによるものと一致したこと、患者らの共通食が当該施設に限られること、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたことから、土浦保健所は、本日、当該施設が提供した料理を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>なお、患者らは快方に向かっている。</p>
3 原因施設	屋号：糸びすや旅館 営業者：有限会社糸びすや旅館 代表取締役 筒井 国夫 所在地：土浦市富士崎1-18-16 業種：飲食店営業
4 原因となった食事	3月15日(火)～3月18日(金)に調理提供した食事(朝食、夕食)
5 原因物質	カンピロバクター・ジェジュニ
6 発生日時	令和4年3月19日(土) 午後2時頃(初発)
7 摂食者数	14名(男性14名 20～60歳代)
8 患者数	6名(男性6名 20歳代)
9 主症状	下痢、発熱、腹痛 等
10 検査状況	拭き取り : 10検体(施設、器具) 検便 : 8検体(患者:4検体、調理従事者:4検体) 食品 : 1検体(冷凍カキ ムキ身 加熱調理用) 結果 : 検査の結果、患者便4検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。
11 その他	行政処分(土浦保健所) 営業種別：飲食店営業 食品衛生法に基づく営業禁止：令和4年3月31日(木)から なお、当該店は3月21日(月)から自主休業している。 <u>当該行政処分は、食品衛生法に基づく飲食店営業に対するものであり、旅館業法に基づく旅館業の営業を禁止するものではありません。</u>

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）の食中毒発生状況（令和4年、令和3年）

	事件数	患者数	死者数
令和4年の発生状況（本件を含む） （令和4年1月1日～令和4年3月31日）	2件	8名	0名
令和3年の発生状況 （令和3年1月1日～令和3年3月31日）	2件	19名	0名
（令和3年1月1日～令和3年12月31日）	12件	81名	0名
水戸市のみ （令和3年1月1日～令和3年12月31日）	1件	1名	0名

## 県民の皆様へ

### お肉はよく焼いて食べましょう！！

#### ○鳥肉、鳥レバーの生食は、やめましょう

鳥刺しや鳥レバー刺し、加熱不十分な鳥肉などを食べると、カンピロバクターなどによる食中毒になるリスクがあります。

カンピロバクターは、主に鶏や牛などの腸に住み、食品や飲料水を介して人に感染します。また、少量の菌数で感染しますので、注意が必要です。

カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも生き続けます。

※カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

※一般的に食中毒は、食品の温度管理等の取扱いが悪いため菌が増殖して発生しますが、カンピロバクター食中毒については、温度管理を適切に行っていても鶏肉の鮮度が良いほど菌が生き残っているため、注意が必要です。

※厚生労働省の研究事業において、市販の鶏肉についてカンピロバクター汚染調査を行ったところ、カンピロバクター・ジェジュニが鶏レバーで56検体中37検体（66.1%）、鶏肉9検体中9検体（100%）から分離されています。

#### ○お肉はよく焼いて食べましょう

牛や豚などは、と畜場で解体処理する過程で腸内にいる腸管出血性大腸菌やサルモネラのような病原性の細菌がお肉や内臓に付着したり、E型肝炎ウイルスなどの人に害を与えるウイルスや寄生虫に感染している場合があります。

このため、新鮮なものかどうかに関わらず、重篤な食中毒が発生する危険性があります。

また、猪や鹿などの野生鳥獣（ジビエ）では、家畜のように飼養管理されていないことから、さらに生食することは危険です。

細菌やウイルス、寄生虫は加熱により死滅します。このため、お肉やレバーなどの内臓は、よく加熱して食べましょう。

特にお子さんやお年寄りなど抵抗力の弱い方は、注意が必要です。

#### ○食中毒予防に関する詳細情報は、以下のホームページをご覧ください。

- ・県生活衛生課食の安全対策室ホームページ

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>

- ・食品安全委員会ホームページ「カンピロバクターによる食中毒にご注意ください」

[https://www.fsc.go.jp/sonota/e1\\_campylo\\_chudoku\\_20160205.html](https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku_20160205.html)

- ・厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

- ・厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>