

情報提供

令和7年1月29日（水）
照会先：高知市保健所
生活食品課食品保健担当
連絡先：088-822-0588

カンピロバクターによる食中毒事件の発生について

- 1 探知 令和7年1月23日（木）10時15分頃に、「骨付鳥 とりはな」の利用者から、1月18日（土）夜に食事をした7名のうち、5名が下痢等の症状を呈している旨の電話連絡があった。
- 2 概要 令和7年1月18日（土）19時30分から、「骨付鳥 とりはな」において調理、提供された食事を喫食した1グループ7名のうち、5名が下痢、発熱等の症状を呈した。発症者は、全員快方に向かっている。
調査の結果、以下の理由により、カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒事件と断定した。
・当該グループの発症者全員が、当該施設において調理、提供された食事を喫食していたこと。
・発症者の便5検体中4検体から、カンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。
・発症者の主症状と潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致すること。
・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと。
- 3 発症状況 (1) 発症日時 1月21日（火）08：00～1月22日（水）07：30
(2) 発症者数 5名（男性5名）
- | 年齢（歳） | 0～9 | 10～19 | 20～29 | 30～39 | 40～49 | 50～59 | 60～69 | 70～ |
|-------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
| 男性（名） | | | 5 | | | | | |
| 女性（名） | | | | | | | | |
| 合計（名） | | | 5 | | | | | |
- (3) 主症状 下痢、発熱
(4) 受診者 4名（入院した者は、0名）
- 4 原因食品 令和7年1月18日（土）に、当該施設において調理、提供された食事（鶏レバ刺し、鶏砂肝刺し、骨付き鶏 ひな、骨付き鶏 おや、おにぎり（塩）、梅干し、枝豆）
- 5 原因施設 (1) 名称 骨付鳥 とりはな
(2) 所在地 高知市追手筋1丁目5-11 角屋ビル1F
(3) 営業者 富永 勝大（とみなが かつひろ）
(4) 業種 飲食店営業
- 6 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

7 検査状況	(1) 検便 7検体（発症者5検体，施設の従事者2検体） (2) 拭き取り 5検体（施設，器具） (3) 結果 当所及び高知県衛生環境研究所で上記の検体を検査した結果，発症者の便4検体から，カンピロバクター・ジェジュニが検出された。
8 行政措置	令和7年1月29日（水）から1月31日（金）まで3日間の営業停止処分

【参考】食中毒発生状況（本件を除く。）

	令和7年1月～		令和6年1～12月	
	件数	発症者数（名）	件数	発症者数（名）
高知県 （高知市以外）	0	0	9	60
高知市	2	20	8	72

市民及び事業者の皆様へ

<カンピロバクターによる食中毒予防について>

カンピロバクターは、鶏、牛、豚等の動物の腸管に生息しています。これらを食肉として解体する際に、牛や豚、鶏等の肉や肝臓等を汚染することがあり、新鮮であっても加熱用の食肉を生や加熱不十分な状態で食べると食中毒になることがあります。

カンピロバクターの潜伏期間は、1～7日（平均2～3日）と長く、下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐き気等の症状が現れます。また、カンピロバクターに感染すると、手足の麻痺や呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

【予防方法】

○市民の皆様へ

- ・生や加熱不十分な鶏肉及び内臓（肝臓等）は食べないようにしましょう。

○事業者の皆様へ

- ・生や加熱不十分な鶏肉及び内臓（肝臓等）を提供しないようにしましょう。

○市民及び事業者の皆様へ

- ・食肉はしっかり加熱しましょう。（中心温度75℃で1分以上）
- ・生肉の処理に使用した包丁，まな板等は洗剤を用いてよく洗い，熱湯や薬剤で消毒して乾燥させましょう。
- ・生肉を触った後は，十分に手洗い石鹸を使ってしっかり手を洗いましょう。
- ・調理及び保管の際は，生肉を他の食材と区別して扱きましょう。
- ・生肉用のトンゴや取り箸と，食事用の箸は別に準備しましょう。