

## 食中毒の発生について

相模原市内の飲食店において調理・提供された食事を原因とする食中毒が発生しました。相模原市保健所は本日7月14日(木)に原因施設に対して営業停止処分を行いましたのでお知らせします。なお、詳細については現在も継続調査中です。

### 1 探知経緯

7月8日(金)午後4時30分頃、「平成28年7月2日(土)の夜に緑区内の飲食店で食事した複数名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した」との連絡が、当該飲食店の利用者から相模原市保健所にあり、直ちに調査を開始した。

### 2 調査結果

- (1) 7月2日(土)に当該飲食店を利用した利用者グループ8名のうち7名が、7月3日(日)午前10時頃から、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。
- (2) 患者は全員が当該飲食店で調理・提供された食事を喫食しており、他に共通する食事が無い。
- (3) 検査の結果、患者4名及び従事者1名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。
- (4) 患者の症状がほぼ共通しており、カンピロバクターによるものと一致していた。
- (5) 医師から食中毒患者等の届出票が提出された。

### 3 患者の状況(7月14日(木)午後0時現在 継続調査中)

初発日時	平成28年7月3日(日)午前10時頃
主な症状	下痢、腹痛、発熱等
患者数等	喫食者数：8名【男性0名、女性8名】(20歳代～50歳代) 患者数：7名【男性0名、女性7名】(20歳代～50歳代) なお、患者に入院等の重症者はなく、全員快方に向かっています。

### 4 原因と措置

原因食品	平成28年7月2日(土)に調理・提供された食事 【主な提供メニュー】 焼き鳥(レバー、ねぎま)、だし巻きたまご、柚子チキンサラダ、もつ鍋、刺身(カンパチ、マグロ、カツオ)など
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ
原因施設	所在地：相模原市緑区 営業形態：飲食店営業(大衆酒場)
措置	営業停止3日間(平成28年7月14日(木)から7月16日(土)まで)

問合せ先  
生活衛生課  
電話 769-9234

## カンピロバクターとは

ニワトリ、ウシ、ブタなどの腸内に住んでおり、処理加工の段階で肉の表面を汚染してしまうと考えられています。中でも、鶏肉は高率（20%～40%）に汚染されているとの報告があります。本菌が原因となった食中毒事例では、鶏肉が関与した事例が多く、特に「鳥刺し」、「たたき」、「レバ刺し」等の生又は加熱不十分による鶏料理が原因となっています。

また、鶏肉を処理した調理従事者の手指や調理器具から他の食品が汚染されたこと（二次汚染）が原因となった事例もあります。

- ・主な症状 下痢、腹痛、発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛、吐き気
- ・潜伏期間 1～7日（平均2～3日）
- ・感染原因 鶏肉の生食等、加熱不足