

報道関係者 各位

カンピロバクターによる食中毒の発生について

令和5年9月28日（木）、酒田市内の会社から、9月22日（金）の会食に参加した社員複数名が食中毒様の症状で休んでいる旨の連絡が庄内保健所にあり、調査の結果、カンピロバクターによる食中毒と断定しましたのでお知らせします。

なお、現在、患者は回復しています。

1 原因施設

名称 焼き鳥 十八番地
所在地 鶴岡市大宝寺町3-35

2 調査結果

摂食日時	令和5年9月22日（金）午後7時頃		
摂食者数	3グループ15名		
発生日時	令和5年9月24日（日）午前8時頃		
患者数	2グループ9名	性別	男性
患者年齢	20代～60代	患者住所	鶴岡市、酒田市
受診者数	4名	入院患者	0名
症状	下痢、発熱、腹痛、倦怠感等		
検査	患者9名の検便検査を実施し、2名からカンピロバクター検出（調査中）		
原因食品	原因施設が提供した食事		
病因物質	カンピロバクター（細菌）		

3 措置

庄内保健所では、患者らに共通する食事が当該施設の提供食品に限られていること、患者便からカンピロバクターが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、10月2日から3日まで2日間の営業停止を命じるとともに、原因究明や衛生指導を実施しています。

なお、当該施設は、9月28日から営業を自粛しています。

県民の皆様へ

「カンピロバクター」は鶏や牛などの腸管内にいる細菌で、少量の菌でも食中毒を発症します。「新鮮だから安全」ではありません。

カンピロバクター食中毒防止のポイント

- 食肉は中心部まで十分に加熱（75℃ 1分間以上）しましょう。
- 調理の際、特に食肉を取り扱った後は、速やかに石鹸等でよく手を洗いましょう。
- 食肉を取り扱う調理器具は専用とし、使用後によく洗浄消毒し、十分に乾燥させましょう。

令和5年食中毒発生状況（今回を含む）		
食中毒発生状況	7件	141名（調査中）
昨年同期	9件	11名
昨年計	9件	11名

問合せ

防災くらし安心部 食品安全衛生課
食品・営業衛生主幹 大貫典子 023-630-2567
[報道監] 防災くらし安心部次長 柴崎 渉