

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6年10月24日（木）、医療機関からカンピロバクター食中毒疑いの患者1名がいる旨の連絡が村山保健所がありました。調査の結果、10月18日（金）に飲食店を利用した2名について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、患者は快方に向かっています。

### 1 原因施設

名称 博多野菜巻き とぐろ  
所在地 天童市鎌田本町一丁目6-23

### 2 調査結果

摂食日時	令和6年10月18日（金）午後7時		
摂食者数	1グループ3名（調査中）		
発生日時	令和6年10月20日（日）午後11時頃		
患者数	1グループ2名（調査中）	性別	男性（調査中）
患者年齢	20代、30代（調査中）	患者住所	天童市（調査中）
受診者数	2名（調査中）	入院患者	1名（調査中）
症状	腹痛、水様性下痢、倦怠感、発熱（38℃）、頭痛、悪寒等（調査中）		
検査	摂食者3名のうち、1名からカンピロバクター検出		
原因食品	原因施設が令和6年10月18日に提供した食事（調査中） 提供メニュー：厚焼き卵、肉詰めしいたけ焼、野菜肉巻、チーズそばろ、鳥ささみ刺し（タタキ）、海藻サラダ 等		
病因物質	カンピロバクター（細菌）（調査中）		

### 3 措置

村山保健所では、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25日から27日まで3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。

#### 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6年食中毒発生状況（今回を含む）		
食中毒発生状況	8件	57名（調査中）
昨年同期	9件	147名
昨年計	10件	155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 伊藤陽子 023-630-2567  
[報道監] 防災くらし安心部次長 小泉 篤