

記者発表資料

福岡県保健医療介護部  
生活衛生課 食品衛生係  
吉田、村田  
内線 3074・3077  
ダイヤル 643-3280

11月13日（水）に食中毒（疑い）として資料提供した件について、その後の情報を提供します。

第一報

- 1 事件の探知  
令和元年11月13日（水）、宗像市内の医療機関から、食中毒様症状を呈している患者を診察した旨、宗像・遠賀保健福祉環境事務所に連絡があった。
- 2 概要  
同事務所が調査したところ、宗像市内の飲食店で11月8日（金）18時頃から会食を行った知人グループ16名のうち複数名が、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。  
現在、同事務所が食中毒と感染症の両面から調査を行っている。
- 3 発生日時  
調査中  
判明分：令和元年11月11日（月）  
13時頃（初発）
- 4 摂食者数  
調査中  
判明分：4名
- 5 症状  
調査中  
判明分：下痢、発熱、腹痛等
- 6 有症者数  
調査中  
判明分：4名（男性1名、女性3名）  
うち4名が医療機関を受診しているが、入院した者はいない。

性別 \ 年齢	20～29歳	計
男	1(1)	1(1)
女	3(3)	3(3)
計	4(4)	4(4)

( )内は、受診者数

第二報

- 2 概要  
施設を管轄する宗像・遠賀保健福祉環境事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。
- 3 発生日時  
調査中  
判明分：令和元年11月11日（月）  
11時頃（初発）
- 4 摂食者数  
調査中  
判明分：16名
- 6 有症者数  
調査中  
判明分：6名（男性1名、女性5名）  
うち5名が医療機関を受診しているが、入院した者はいない。

性別 \ 年齢	20～29歳	計
男	1(1)	1(1)
女	<u>5</u> (4)	<u>5</u> (4)
計	<u>6</u> (5)	<u>6</u> (5)

( )内は、受診者数

7 原因施設、原因食品、病因物質  
調査中

7 原因施設、原因食品、病因物質

(1)原因施設

屋号：○○○○

業種：飲食店（焼鳥）

営業者：○○○○

所在地：福岡県宗像市

(2)原因食品

11月8日に提供した食事

○メニュー

シーザーサラダ、地鶏のタタキ、串盛り、チキン南蛮、雑炊等

(3)病因物質

カンピロバクター・ジェジュニ

8 検査  
福岡県保健環境研究所で有症者及び飲食  
店従事者の便等を検査中

8 検査  
有症者便からカンピロバクター・ジェジュニを検  
出した。

9 措置  
営業停止：2日間（11月17日～18日）

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（11月13日現在。調査中（本件を含む）の事件を除く）

区分	2019年		2018年（同時期）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	3	10	12	325
北九州市	14	78	8	211
福岡市	19	121	30	124
久留米市	1	11	2	11
大牟田市	1	47	0	0
計	38	267	52	671

## 報道機関の皆様へ

カンピロバクターは、鶏や牛などの家禽、家畜類の腸管内に生息していて、食肉、内臓などを汚染することがあります。

このため、「鶏刺し」などの食肉類の生食は、「カンピロバクター食中毒」を引き起こす恐れがあります。

報道機関の皆様におかれましては、食中毒予防の観点から、県民の方へ下記の内容について、注意を呼びかけていただきますようお願いいたします。

### 〔カンピロバクターの特徴〕

- ・ 潜伏期間が長い

菌に汚染された食品を食べてから、2～7日後（平均3日後）に下痢、腹痛、発熱、頭痛、倦怠感などの症状を引き起こします。

- ・ 感染力が強い

少ない菌量でも発症します。

- ・ 低温に強い

冷蔵庫内でも生存します。

- ・ 加熱に弱い

十分に加熱すれば死滅します。

### 〔予防方法〕

- ・ 食品を十分に加熱する（75℃以上、1分間以上）
- ・ 食肉の生食を避ける。
- ・ 生肉と調理済み食品は別々に保管し、二次汚染を防ぐ。
- ・ 生肉を取り扱った調理器具類は、洗浄、消毒を十分に行う。

（別添参考）

カンピロバクター食中毒消費者向けリーフレット（出典：厚生労働省ホームページ）

飲食店での  
外食時  
にも要注意

# 生・半生・加熱不足の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません!

鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%  
(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

## カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

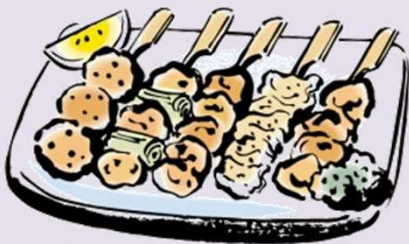
食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)  
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)  
サラダなど生で食べるものとは別に調理  
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

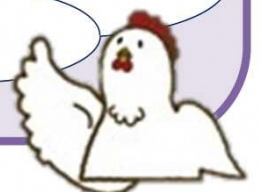


楽しい外食にするために

よく加熱された鶏肉料理を選んで  
楽しい食事にしましょう!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!  
おいしく安全に食べましょう。



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)」もご覧ください。

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