

資料提供	
令和7年5月20日	
担当課 (担当者)	鳥取市保健所生活安全課 (門木・河本・清水)
電 話	0857-30-8550 0857-30-8551 0857-30-8552

鳥取市保健所管内で発生したカンピロバクター属菌による食中毒

1 経緯

5月19日(月)に市内の医療機関から鳥取市保健所に「診察した患者が下痢、発熱等の症状を呈しており、市内の飲食店で行われた会食で同一の食事をした者に同様の症状を呈している者が複数名いるようだ。」との連絡があり調査を開始した。

2 調査の概要

有症者は、5月15日(木)に「福ふく」で食事をしており、1グループ7名のうち4名が下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈していることを確認した。

有症者4名中4名の便を検査したところ、全員からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

また、有症者の共通する食事は原因施設が調理提供した食事のみであることから、この施設を原因とする食中毒と断定した。有症者の詳細は次のとおり。

- (1) 有症者 4名(20代女性4名)
- (2) 症 状 下痢、発熱、腹痛等
- (3) 有症者の状況 有症者の症状は、継続又は快方に向かっている
- (4) 原因食品 5月15日(木)に原因施設で提供された食事

3 措置

原因施設である下記施設に対し、5月20日(火)から5月24日(土)までの5日間の営業停止を命じた。

- (1) 施設名 福ふく
- (2) 所在地 鳥取市弥生町334-2
- (3) 営業者 海老原 久仁(えびはら くに)
- (4) 業 種 飲食店営業
- (5) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (6) 喫食日時 5月15日(木)午後6時頃～
- (7) 発症日時 5月17日(土)午後0時頃～5月19日(月)午前7時30分頃

(1) カンピロバクター属菌の概要

カンピロバクター属菌は、家畜、ペット、野生動物に生息しています。特に鶏の保菌率が高くなっており、少ない菌量でも発症します。また、ギラン・バレー症候群との関係が指摘されています。

主な原因食品は、鶏料理であり、加熱不十分な鶏肉によるものが挙げられます。生の食肉から野菜など他の食品が二次汚染を受けて感染した例も見られます。

(2) 食中毒の症状

カンピロバクター属菌による食中毒は、2～5日の潜伏期間の後、主症状は水溶性の下痢で、腹痛、吐き気、発熱です。

(3) 予防方法

食中毒の予防には、次のことに気をつけてください。

- ① 食肉を取り扱った手指や調理器具はその都度洗浄・消毒する。
- ② まな板、包丁、容器は生肉用、調理済食品用など使い分ける。
- ③ 食肉(特に鶏肉)の生食は避ける。
- ④ 調理や飲用水などとして、未殺菌の水は使用しないようにする。
- ⑤ 食肉は中心部までしっかり加熱(75℃、1分以上)する。