

資 料 提 供	
令和7年5月29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28日（水）に市内の事業所の職員から鳥取市保健所に「当事業所の職員22名が数日前に会食しており、そのうち複数名が胃腸炎症状を呈している。」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23日（金）に「星来庵」で食事をしており、1グループ22名のうち6名が下痢、頭痛、発熱等の食中毒様症状を呈していることを確認した。

有症者の共通する食事はこの飲食店が調理提供した食事のみであり、有症者6名中6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 6名（20代女性2名、20代男性4名）
- (2) 症 状 下痢、頭痛、発熱等
- (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23日（金）に原因施設で提供された食事
- (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23日（金）午後7時頃
- (7) 発症日時 5月26日（月）午後5時頃～5月27日（火）午後4時頃

3 措 置

原因施設である下記施設に対し、5月29日（木）から6月2日（月）までの5日間の営業停止を命じた。

- (1) 施 設 名 星来庵
- (2) 所 在 地 鳥取市末広温泉町705
- (3) 営 業 者 津嶋 清孝
- (4) 業 種 飲食店営業

(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、次のことに気を付けてください。

- 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。