

# 長野市（保健福祉部）プレスリリース

令和5年6月19日

## 市内飲食店でカンピロバクターによる食中毒が発生しました

本日、長野市保健所は、市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し令和5年6月19日（月）から21日（水）までの3日間、営業停止を命じました。

患者は、6月3日（土）にこの飲食店の食事を喫食した1グループ3名で、全員快方に向かっています。

### 【事件の探知】

令和5年6月9日（金）午後3時頃、長野市内在住者から「6月3日（土）午後6時頃、市内飲食店で提供された鶏肉料理などを喫食し、6月6日（火）午後8時頃から胃腸炎症状を呈した。同席した他の2名も同様の症状である。」との連絡がありました。

### 【長野市保健所による調査結果概要】

- 発症者3名は、6月3日（土）午後6時からこの飲食店で食事をした後、6月5日（月）午後4時頃から発熱、下痢、腹痛などの症状を呈していました。
- 共通する食事はこの飲食店のみでした。
- 保健所において発症者2名の検便を行ったところ、2名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されました。
- 発症者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。
- これらのことから、長野市保健所はこの施設を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係	発症日時	令和5年6月5日(月)午後4時から6月8日(木)午後5時
	発症者症状	発熱、下痢、腹痛、悪寒、吐き気
	発生場所	長野市
	患者数及び喫食者数	発症者数／喫食者数 3名／3名 発症者内訳 女性3名（年齢：20代3名）
	入院患者数	0名
	受診医療機関数	2か所
原因食品	令和5年6月3日（土）に当該施設で提供された食事	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	施設名	ほろ屋
	営業所所在地	長野市大字南長野南石堂町1279番地
	営業者氏名	村松 輝典
	営業許可業種	飲食店営業
措置	令和5年6月19日（月）から6月21日(水)までの3日間の営業停止	

### 【参 考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む）（令和5年6月19日現在）

令和5年度発生状況（長野市）	2件	29名
令和4年度同期（長野市）	0件	0名

# カンピロバクターによる食中毒

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシ、ブタなどの腸管内に存在しています。これらの家きん、家畜を、食肉として解体する際に、処理された食肉の表面を汚染すると考えられています。

中でも鶏肉は高率にこの菌に汚染されています。

熱や乾燥に弱く、常温の空気中でも徐々に死滅しますが、他の食中毒菌に比べて少量でも食中毒を起こすという特徴があります。

食肉を生や加熱不足で食べることにより全国的にも多く発生しており、特に注意が必要な食中毒原因菌です。

## カンピロバクター食中毒の症状

潜伏期間は、1～7日（平均2～3日）と長く、下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐き気などの症状が現れます。幼児や高齢者など体の抵抗力が弱い人は、重篤な症状となることがありますので、特に注意が必要です。

## 原因食品となりやすいもの

- 生や加熱不十分な鶏肉や内臓肉の調理品（例）とりわさ、鳥刺し、鳥のタタキなど
- 調理場等で菌に二次汚染された食品（特にサラダ、和え物等）、未殺菌の飲料水（湧き水、井戸水等）

## カンピロバクターによる食中毒防止のポイント

- とりわさ、鳥刺し、鳥のタタキ、レバ刺し等の生や加熱不十分な肉料理は食べない。
- 生肉と調理済みの肉類は別々に保存する。
- 肉は中心部まで十分に加熱調理する。
- 生肉を扱ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い、熱湯や塩素剤等で消毒する。二次汚染防止のため器具の使い分けを徹底する。
- 生肉を扱った後は、手を十分に洗浄消毒する。
- 焼き肉・バーベキューをするときは、生肉の取り箸と食べるための箸を使い分ける。

ながのご縁を



信都・長野市

保健福祉部長野市保健所食品生活衛生課

（課長）大河内 雅彦      （担当）関口 徳之

電話：直通 026-226-9970    FAX：026-226-9981

E-mail：h-seikatu@city.nagano.lg.jp