

記者発表資料



令和 7年 7月17日(木)

発表の趣旨 (※該当する全てにチェック)

- 各種資料や情報の提供
- イベント・会議等の案内
 - 当日の取材依頼
 - 開催日時等の周知依頼
 - 参加者募集の事前告知依頼
- その他 (食中毒の発生について)

| 発表事項 | 鹿屋保健所管内で発生した食中毒について | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|------|------|------|------|------|------|------|----|----|---|---|---|---|----|-----|-----|----|-----|----|-----|-----|
| 内容 | <p>1 概要 令和7年7月14日(月)、鹿屋保健所に同保健所管内の飲食店を利用した者から、食中毒症状を呈した旨の連絡があり、同保健所が調査したところ、同保健所管内の飲食店が調理した食事を喫食した1グループ5名中4名が、下痢、発熱、倦怠感、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。 鹿屋保健所は提供された食事が原因の食中毒と断定し、本日(7月17日)、当該施設に対して営業停止命令を行いました。</p> <p>2 原因施設 営業所名称 ^{にく さかな}肉と魚。 営業者氏名 ^{そのた かずたか} 菌田 一考 営業所所在地 鹿屋市本町8-11 MEZZOビル2F 営業の種類 飲食店営業</p> <p>3 原因食品 当該施設が7月8日(火)に調理・提供した食事(パスタ、だし巻き、鳥刺し、鳥レバ刺し、鳥ハツ刺し、造り(魚刺身)、おにぎり、サラダ等)</p> <p>4 病因物質 カンピロバクター</p> <p>5 行政処分(7月17日付け 鹿屋保健所長名) 食品衛生法第6条第3号違反による営業停止命令 令和7年7月17日から令和7年7月22日までの6日間</p> <p>6 食中毒と断定した主な理由 ・患者の共通食は原因施設が調理した食事のみであること。 ・患者の症状(下痢、発熱、倦怠感、腹痛等)、発症までの潜伏期間がカンピロバクターによるものと考えられること。 ・複数の患者便からカンピロバクターが検出されたこと。</p> <p>7 患者発生の状況 患者4名(男性3名、女性1名:15歳~75歳) うち医療機関受診者2名(入院なし) <u>患者は全員、快方に向かっている。</u></p> <p>8 検査の状況 鹿児島県環境保健センターにおいて患者便4検体、調理従事者便3検体の検査を実施した結果、患者便3検体からカンピロバクターが検出された。</p> <p>【参考】 鹿児島県の過去の食中毒発生状況(鹿児島市を除く) 令和7年は7月16日時点</p> <table border="1"><thead><tr><th>年次</th><th>令和2年</th><th>令和3年</th><th>令和4年</th><th>令和5年</th><th>令和6年</th><th>令和7年</th></tr></thead><tbody><tr><td>件数</td><td>12</td><td>5</td><td>7</td><td>4</td><td>8</td><td>13</td></tr><tr><td>患者数</td><td>176</td><td>23</td><td>255</td><td>18</td><td>185</td><td>164</td></tr></tbody></table> | 年次 | 令和2年 | 令和3年 | 令和4年 | 令和5年 | 令和6年 | 令和7年 | 件数 | 12 | 5 | 7 | 4 | 8 | 13 | 患者数 | 176 | 23 | 255 | 18 | 185 | 164 |
| 年次 | 令和2年 | 令和3年 | 令和4年 | 令和5年 | 令和6年 | 令和7年 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 件数 | 12 | 5 | 7 | 4 | 8 | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 患者数 | 176 | 23 | 255 | 18 | 185 | 164 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 日時 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 場所 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 資料 | カンピロバクター食中毒を予防しよう | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ホームページ掲載 | 7月17日掲載予定 【 ホーム > 健康・福祉 > 衛生・動物愛護 > 食品衛生 > 食中毒関係 】 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 取材案内 | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 問い合わせ先(担当課) | 担当課 保健福祉部生活衛生課 取材対応者 食品衛生専門監 平田 甲太郎 (099-286-2786) 直通 問い合わせ窓口 食品衛生係長 西村 修一 (099-286-2786) 直通 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

カンピロバクター食中毒を予防しよう

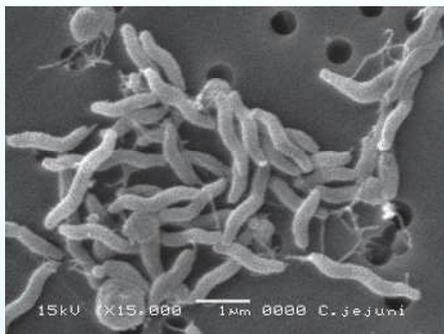
カンピロバクターとは？

特 徴:牛、豚などの家畜や鶏、ペットの腸管内などに存在する。100個程度の少ない菌量で発症する。

原因食品:生肉(特に鶏肉、牛生レバー)

潜伏期間:2日～5日(他の食中毒菌より長い)

症 状:下痢、腹痛、発熱



カンピロバクター (食品安全委員会事務局 資料)

カンピロバクター予防法

●菌をつけない

- ・生肉を取り扱った後は手を洗いましょう。
- ・二次汚染を防ぐために、生肉を取り扱った調理器具は洗浄・消毒を徹底しましょう。

●菌をやっつける

- ・カンピロバクターは熱に弱いため、十分に加熱することで死滅します。75℃・1分間以上を目標に中心部までしっかり加熱しましょう。



クイズでもっと知ろう、カンピロバクター！

Q1 新鮮な食材を使用すればカンピロバクター食中毒は起こらない。

A 起こる

カンピロバクターは、とても少ない菌量で食中毒を起こします。そのため、食材に菌がついていれば、鮮度にかかわらず食中毒が発生する可能性があります。

Q2 カンピロバクターが付着していると食品のにおいや味が変わる。

A 変わらない

カンピロバクターが付いていることは、腐敗と違って味やにおいに変化はなく、見た目の変化も特にありません。これはカンピロバクターに限ったことではなく、多くの食中毒菌に言えることです。

Q3 カンピロバクターをはじめ、食中毒は一般に子どもやお年寄りなど、抵抗力が十分でない人がなりやすい。

A なりやすい

子どもやお年よりは、カンピロバクター食中毒だけでなく、他の食中毒にも、成人よりなりやすいとされています。加熱してない肉や、十分に加熱されていない肉料理は注意してください。

焼肉店で発生した食中毒 ～全国の食中毒発生事例～

■ あらまし

焼肉店で食事をした30人が腹痛や下痢などの食中毒症状を訴えているとの連絡を病院から受け、保健所で調査をしたところ、患者からカンピロバクターを検出しました。

■ 解説

この焼肉店では、カルビ類や牛タン、鶏肉などのメニューをバイキング形式で提供していました。中心部まで十分焼けていなかったことや、肉を焼く「はし」と食べる「はし」の使い分けができていなかった可能性が考えられました。

■ 予防のポイント

- ・生肉は十分に加熱を行う。
- ・生肉を取り扱う器具と食べる時の器具は分ける。
- ・生肉を取り扱う調理器具の洗浄、消毒をしっかり行う。

