

令和7年4月4日	
所 属	生活衛生課
所属長	松田 陽子
電 話	06-4869-3018

## 食中毒事件の発生について

### (概 要)

令和7年4月1日(火)午後2時頃、尼崎市保健所に『職場の送別会で市内の飲食店を利用したところ、複数人が腹痛、下痢等の症状を呈している。』との一報があった。保健所が調査を行ったところ、3月27日(木)午後8時頃から市内の飲食店「●●●●●」で食事をした1グループ15人のうち、8人が腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。

これらの有症者に共通する飲食物は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者5検便からカンピロバクターが検出されたこと、更に、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して4月4日(金)から6日(日)までの3日間の営業停止を命じた。なお、有症者については全員快方に向かっている。

- 1 発生年月日(初発) 令和7年3月29日(土)午後8時
- 2 摂食者数 1グループ15人
- 3 有症者数 1グループ8人  
男性：3人、女性：5人

年齢	<10	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	計
男	0	2	0	0	0	1	0	0	3
女	0	3	2	0	0	0	0	0	5
計	0	5	2	0	0	1	0	0	8

- 4 入院者 0人
- 5 死亡者 0人
- 6 主な症状 腹痛、下痢、発熱等
- 7 原因食品 3月27日(木)に原因施設が提供した食事

### <参考 当該グループに提供された食事内容>

月～木曜日限定まる得コース(ウインナーの串焼き、ポテトサラダ、鶏肉のお造りの盛り合わせ(レバー、ささみ、ずり)、唐揚げ、赤エビの串焼き、明太子と野沢菜のご飯)、トマトベーコンピザ、焼きおにぎり、ももネギ、カキフライ、サーモンタタキ

- 8 原因施設 <施設所在地> 尼崎市内  
<施設名> ●●●●●  
<業種> 飲食店営業  
<営業者> ●● ●●
- 9 摂食場所 原因施設
- 10 病因物質 カンピロバクター
- 11 潜伏時間 48時間から94時間(平均73時間)

## 12 措 置

### (1) 営業停止命令

令和7年4月4日（金）から3日間

### (2) 検査等

- ア 検便（有症者） 7検体（5検体からカンピロバクターを検出。残り2検体については現在検査中）
- イ 施設の拭取り 7検体（現在検査中）

### (3) その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底  
調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底  
調理従事者に対する衛生教育の実施

## カンピロバクターによる食中毒に気をつけましょう

「新鮮だから生でも安全」ではありません！

生・半生・加熱不足の鶏肉料理は食中毒の原因となり危険です。

### 1 特 徴

鶏や牛、豚などの家畜や、犬などペット類の腸管内に分布しており、この菌に汚染された食品を介して食中毒を引き起こします。また、二次的に汚染された食品、飲料水などによる事例も発生しています。

この菌は、微好気（少量の酸素がある状態）条件で増殖し、常温の空気中では徐々に死滅しますが、4℃以下の温度では長期間生きています。少しの菌量でも発病するため、一度に大量の患者発生をみることもあります。

### 2 原因となる食品

牛や鶏等の食肉の生食や、加熱不十分の場合が多いですが、二次的に汚染されたサラダや飲料水などが原因となることもあります。

### 3 症 状

潜伏期間は約2日～7日と比較的長く、主な症状は発熱、下痢、腹痛等です。

### 4 予防方法

- (1) 生肉を冷蔵庫で保存するときは、ビニール袋や容器に入れ、他の食品に接触、汚染しないようにしてください。
- (2) 食品を調理するときは十分に加熱してください。中心部の温度が75℃で1分間以上加熱すれば菌は死滅します。この菌の消毒には、熱湯が有効なため、包丁・まな板は熱湯により消毒し、その後よく乾燥させてください。
- (3) 調理のとき、生肉を扱った包丁やまな板などの調理器具は、専用のものを使用し、食品を汚染しないように使い分けてください。また、生肉を取り扱った後は、手指の洗浄、消毒を必ず行ってください。

以 上