

報道関係者 各位

## カンピロバクターによる食中毒の発生について

令和6年7月25日（木）、飲食店を7月20日（土）に利用したグループのうち3名が食中毒様の症状を呈している旨の連絡が、医療機関から村山保健所にあり、調査の結果、4名についてカンピロバクターによる食中毒と断定しましたのでお知らせします。  
なお、現在、患者はすでに回復しています。

### 1 原因施設

名称 炭火串焼工房 きゅうべえ  
所在地 村山市中央一丁目2-24

### 2 調査結果

摂食日時	令和6年7月20日（土）午後6時30分頃		
摂食者数	1グループ6名		
発生日時	令和6年7月22日（月）午後7時頃		
患者数	1グループ4名	性別	男性
患者年齢	30代～50代	患者住所	村山市、東根市、天童市
受診者数	3名	入院患者	0名
症状	水様性下痢、発熱、倦怠感、腹痛、頭痛、関節痛等		
検査	摂食者6名のうち、検便を実施した4名中2名から、カンピロバクター検出		
原因食品	原因施設が令和6年7月20日に提供した食事 提供メニュー：蒸し鶏ときゅうりの和え物、やきとり（正肉、ねぎま、砂肝、ぼんじり、皮、つくね、レバー）等		
病因物質	カンピロバクター（細菌）		

### 3 措置

村山保健所では、患者らに共通する食事が当該施設の提供食品に限られていること、患者便からカンピロバクターが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、7月29日から31日まで3日間の営業停止を命じるとともに、原因究明や衛生指導を実施しています。

#### 県民の皆様へ

「カンピロバクター」は鶏や牛などの腸管内にいる細菌で、少量の菌でも食中毒を発症します。「新鮮だから安全」ではありません。

#### カンピロバクター食中毒防止のポイント

- 食肉は中心部まで十分に加熱（75℃ 1分間以上）しましょう。
- 調理の際、特に食肉を取り扱った後は、速やかに石鹸等でよく手を洗いましょう。
- 食肉を取り扱う調理器具は専用とし、使用後によく洗浄消毒し、十分に乾燥させましょう。

令和6年食中毒発生状況（今回を含む）		
食中毒発生状況	5件	33名（調査中）
昨年同期	4件	57名
昨年計	10件	155名

#### 問合せ

防災くらし安心部 食品安全衛生課  
食品・営業衛生主幹 伊藤陽子 023-630-2567  
[報道監] 防災くらし安心部次長 小泉 篤