令和６年９月１５日

市政記者クラブ　様

名古屋市保健所生活衛生部
食品衛生課食品衛生担当
（健康福祉局）
担当：森川、中居
972-2646

中村区管内における食中毒の発生について

１　探知及び概要

令和６年９月１１日（水）１７時頃、中村保健センターに中村区の飲食店を利用したグループの代表者から「９月６日（金）夜に当該施設を利用したのち、１０名ほどが発熱、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈している」との連絡がありました。

その後の調査で、当該グループは鳥刺し等を含む食事を喫食し、１９名中１３名が食中毒症状を呈していることが判明しました。患者の共通食は当該施設で提供された食事のみであること、患者の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、さらに本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことなどから、名古屋市保健所（中村保健センター）は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒事件と判断しました。

２　発症日時

９月８日（日）午前６時頃から

３　喫食者数

１９名

４　患者数

１３名

５　主な症状

下痢、腹痛、発熱　等

６　原因食事提供施設

飲食店営業
施設所在地：名古屋市中村区

７　原因食事とその主なメニュー

９月６日夜に当該施設で提供された加熱不十分な鶏肉料理を含む食事
（鳥刺し４種盛り、どて煮、アボガドとささみのわさび醤油和え、サラダ、ねぎたっぷり塩もも唐揚げ、焼鳥、野菜串、月見つくね、焼きおにぎり、ドリンク）

８　病因物質

カンピロバクター・ジェジュニ（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

９　措置

名古屋市保健所は９月１５日（日）当該施設における飲食店営業の禁止処分を行いました。

10　本市の食中毒発生状況（９月１５日（日）現在、本食中毒を含む。）

	件　数（件）	患　者　数（人）
令　　和　　６　　年	１６	３３０
前　　年　　同　　期	１０	２０２
前　　年　　計	１９	２９４

≪カンピロバクターとは≫

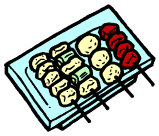
◆主に鶏や牛などの腸内に存在し、とくに鶏から多く検出される細菌です。

◆少量の菌により発症します。

◆主な症状　；　下痢・腹痛・発熱など

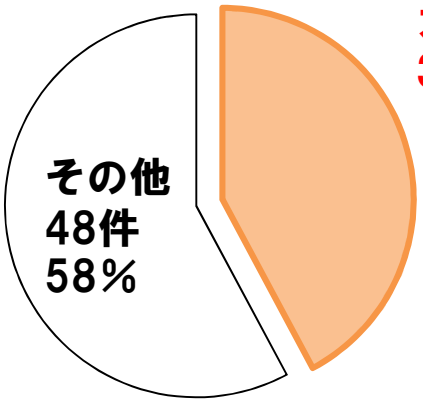
◆発症までの時間　；　１～７日（平均３日）

◆主な原因食品　；　鶏の刺身、霜降り、加熱不十分な鶏肉料理、
サラダや飲料水など



カンピロバクターによる食中毒が
名古屋市内で多発しています！！

食中毒発生件数（名古屋市、令和元年～令和5年）



カンピロバクター
35件（42%）

ほとんどの事例で生または
加熱不十分な鶏肉料理が提供
されていました

カンピロバクターによる
食中毒の事件数

それ以外の食中毒事件数

【食中毒予防法】

75℃,1分以上

◆新鮮であっても、菌がついているお肉を食べれば食中毒になる可能性があります。生または加熱不十分な肉料理を喫食することは控えましょう。

◆中心温度が75℃、1分間以上となるように十分加熱しましょう。

◆生肉を触った後は、よく手を洗ってから次の調理を行いましょう。

◆生肉を処理したまな板・包丁は、十分に洗浄・消毒を行いましょう。
生肉用と野菜用で専用の包丁、まな板を用意すると望ましいでしょう。