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:石井、渡邉

TEL 972-2646 (内線 2646)

本日19時45分まで待機しております。

### 中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7年8月27日(水)、中保健センターに市民から「8月20日(水)に中区の飲食店を利用したところ、8名中6名が体調不良となった。」との連絡がありました。また、8月23日(土)に当該施設を利用した別グループからも体調不良の連絡がありました。

その後の調査の結果、患者ら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。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

#### 2 発症日時

8月21日(木)午前8時00分頃から

#### 3 喫食者数

16名

#### 4 患者数

10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:名古屋市中区

#### 7 原因食事

8月20日及び23日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 (焼鳥(レバー、つくね、ちょうちん 等)、自家製鶏ハム、レバー刺身、せせり鍋 等)

#### 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1日(月)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1日現在、本食中毒を含む。)

				件数(件)	患 者 数(人)
令	和	7	年	13	3 0 5
前	年	同	期	1 5	3 1 7
前	年		計	17	3 3 4

## ≪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、

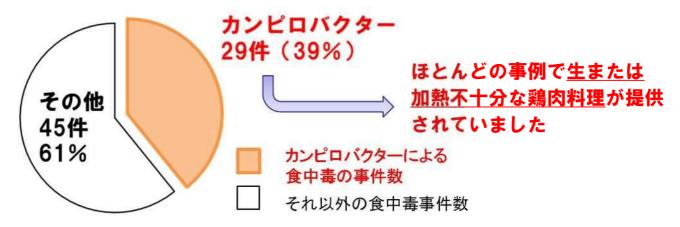
サラダや飲料水など





# 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2年~令和6年)



## 【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°C、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。

