

報道機関各位

青森県健康福祉部保健衛生課長

食中毒の発生について

1 概 要

- (1) 令和5年10月10日（火）午前11時20分頃、上北地域県民局地域健康福祉部保健総室（上十三保健所）に管内の医療機関から「発熱、下痢等の症状を呈している患者1名が受診しており、一緒に食事を喫食した2名も同様の症状を呈しているようで、食中毒の疑いがある。」との通報があった。
- (2) 同地域県民局の調査の結果、患者は、9月30日（土）に8名のグループで三沢市内の複数の飲食店を利用しており、当該患者の他2名が腹痛、下痢等の症状を呈していたことが判明した。
- (3) 同地域県民局では、患者3名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、患者の臨床症状がカンピロバクターによる食中毒の症状と一致していること、及び医師から食中毒の届出があったことから、食中毒と断定した。
- なお、原因食品及び原因施設の特定には至らなかった。

2 発生年月日 令和5年10月3日（火）

3 喫食者数 不明

4 患者数 3名（受診者2名 入院なし）※患者は快方に向かっている。

	計	20歳代
男	2（2）	2（2）
女	1（0）	1（0）
計	3（2）	3（2）

（ ）内に受診者数再掲

5 主な症状 腹痛、下痢、発熱

6 原因施設 不明

7 原因食品 不明

8 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

（検査機関：東青地域県民局（東地方保健所））

報道機関用提供資料 発表No. 5-4	
担当課・担当者	保健衛生課 食品衛生グループ 担当者 横山総括主幹
電話番号	内線 6273/6274 直通 017-734-9214
報道監	健康福祉部 若松次長（内線6202）

<参考>

カンピロバクター食中毒は、近年、食中毒の原因として高い割合を占めています。主な原因食品又は感染源として、鶏肉や牛レバー等の食肉関連食品、または加熱不足や取扱い不備による二次汚染等が強く示唆されています。

患者の食事の内容

- 飲食店 A：そうめん、焼鳥盛り合わせ、おしんこ、お刺身、揚げ物、とりさし、  
お酒  
飲食店 B：スナック菓子、お酒  
飲食店 C：スナック菓子、お酒

食中毒発生状況

(令和5年10月17日現在)

		発生件数	患者数
令和	5年1月～令和5年10月17日	4件	48名
令和	4年1月～令和4年10月17日	3件	14名
令和	4年1月～令和4年12月末日	3件	14名

本年の発生件数、患者数は、本事件を含む。

<県民への呼びかけをお願いします>

カンピロバクター食中毒予防のための注意点

- ① 食肉(内臓を含む。)は、生で食べることを避け、中心部まで十分に加熱しましょう。
- ② 調理に使用したまな板などの調理器具や手指は、十分に洗浄消毒しましょう。

<本県でのカンピロバクター食中毒発生状況>

	事件数	患者数	(青森市発生状況)	(八戸市発生状況)
平成25年	2件	9名		
平成26年	3件	21名	(1件 12名)	
平成27年	2件	6名	(1件 3名)	
平成28年	3件	18名	(2件 18名)	
平成29年	2件	5名	(1件 8名)	(2件 11名)
平成30年	1件	2名		
平成31年	0件	0名		
令和2年	1件	4名	(1件 6名)	
令和3年	1件	3名		
令和4年	1件	4名		(1件 2名)
令和5年	1件	3名	(本件を含む)	

※平成18年10月から青森市分、平成29年1月から八戸市分を別計上