

京都府の食の安心・安全に係る  
取組について



## 食中毒の発生について ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 山城北保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、宇治市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。
- 本日、同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

### 1 探知の概要

3月30日（木）午前10時頃、下記飲食店を利用した者から山城北保健所に対し、「3月19日（日）、宇治市内の飲食店を2家族9名で利用したところ、5名が発熱、下痢等の症状を呈している。」と連絡があった。

### 2 調査結果（本日午前12時現在）

- (1) 初発日時 3月20日（月）午後8時頃
- (2) 有症者 1グループ5名（男性3名、女性2名：15歳～34歳）  
うち2名が医療機関を受診、入院者なし。全員がほぼ快復している。
- (3) 主な症状 下痢、腹痛、発熱
- (4) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (5) 原因食事 3月19日（日）に当該飲食店が夕食として提供した食事  
(主なメニュー：生鶏肉盛り合わせ、焼き鳥、串揚げ、なんこつ唐揚げ、唐揚げ等)  
※ 原因となった食事に使用した鶏肉には、仕入れ時、「加熱用」の表示がされていたが、未加熱又は加熱不十分な状態で提供されていた。

### 3 原因施設

- (1) 屋 号
- (2) 所在地 京都府宇治市
- (3) 営 業 者
- (4) 許可業種 飲食店営業

### 4 原因施設の特定理由

- (1) 有症者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者4名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。（保健環境研究所で検査を実施）
- (3) 有症者の症状と、カンピロバクターによる食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

### 5 山城北保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査）
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分  
（4月4日（火）から4月6日（木）までの3日間）

【次頁あり】

### 【報道機関の皆様へ】

カンピロバクター食中毒は、近年発生件数が多い食中毒であり、主な原因食品として、鶏肉などの刺身、鶏のタタキ等の半生製品が知られています。

原因食品の喫食後、約2～3日の潜伏期間を経て、腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐等の症状を示します。

つきましては、カンピロバクターによる食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

#### ○鶏肉を生で食べるのはやめましょう。

鶏肉は中心部まで加熱調理(白くなる程度)すれば、安全においしく食べられます。

#### ○食品安全委員会等によれば以下のことが知られています。

- ▶ 流通段階での鶏肉の3～9割はカンピロバクターに汚染されています。
- ▶ 鶏肉を生食する人の1食あたりの感染率は、生食しない人のおよそ10倍となることが推定されています。
- ▶ カンピロバクター症患者の一部は、重篤な後遺症として運動神経の麻痺を起こすギランバレー症候群を発症することが強く疑われています。

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

文化 生活部 生活衛生課 課長 小林 075-414-4755  
山城北保健所 技術次長 太田 0774-21-2912

## 食中毒の発生について ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 山城北保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、宇治市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。  
■本日、同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

### 1 探知の概要

6月14日(水)午前9時頃、下記飲食店を利用した者から山城北保健所に対し、「6月9日(金)、宇治市内の飲食店を4家族7名で利用したところ、全員が下痢、発熱等の症状を呈している。」と連絡があった。

### 2 調査結果(本日午後3時現在)

- (1) 初発日時 6月11日(日)午前7時頃
- (2) 有症者 4グループ7名(10歳～35歳)  
7名すべてが医療機関を受診、入院者なし。全員が快復に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、発熱、腹痛
- (4) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (5) 原因食事 6月9日(金)に当該飲食店が夕食として提供した食事  
(主なメニュー：朝引き地鶏セット、鶏唐揚げ、焼き鳥等)

### 3 原因施設

- (1) 屋号
- (2) 所在地 京都府宇治市
- (3) 営業者
- (4) 許可業種 飲食店営業

### 4 原因施設の特定期理由

- (1) 有症者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者3名からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。(保健環境研究所等で検査を実施)
- (3) 有症者の症状と、カンピロバクターによる食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

### 5 山城北保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査(調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等)
- (2) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査、検便等)
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分  
(6月19日(月)から6月21日(水)までの3日間)

【次頁あり】

### 【報道機関の皆様へ】

カンピロバクター食中毒は、近年発生件数が多い食中毒であり、主な原因食品として、鶏肉などの刺身、鶏のタタキ等の半生製品が知られています。

原因食品の喫食後、約2～3日の潜伏期間を経て、腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐等の症状を示します。

つきましては、カンピロバクターによる食中毒の防止のため、以下の呼びかけに御協力をお願いします。

### ○鶏肉を生で食べるのはやめましょう。

鶏肉は中心部まで加熱調理(白くなる程度)すれば、安全においしく食べられます。

### ○食品安全委員会等によれば以下のことが知られています。

- ▶ 流通段階での鶏肉の3～9割はカンピロバクターに汚染されています。
- ▶ 鶏肉を生食する人の1食あたりの感染率は、生食しない人のおよそ10倍となることが推定されています。
- ▶ カンピロバクター症患者の一部は、重篤な後遺症として運動神経の麻痺を起こすギランバレー症候群を発症することが強く疑われています。

### 【本報道発表に関するお問合せ】

文化 生活 部	生活衛生課	課長	小林	075-414-4755
山城北保健所		技術次長	太田	0774-21-2912

令和5年5月17日  
京都府漁業協同組合

### 宮津湾産二枚貝の出荷自主規制について(お知らせ)

京都府産二枚貝の生産・出荷にあたっては、安全・安心を確保するため、京都府と本組合が貝毒の検査・モニタリングを実施し、安全性を確認したうえで出荷・販売を行っているところです。

今般、本組合が実施した公定法による貝毒検査において、宮津湾の一部海域で規制値を超える数値が検出されました。

現在、本組合卸売市場を通じた宮津湾の二枚貝は出荷されていませんが、京都府産水産物の食の安全性確保の視点から、宮津湾の二枚貝の出荷・販売を当面の間、見合わせることにしましたので、お知らせいたします。

なお、宮津湾産の二枚貝の出荷は、安全性を確認したうえで再開することとします。

また、現在、本組合が出荷・販売している他の海域の二枚貝については、規制値を超える貝毒は検出されていませんので、従来どおり十分な検査体制のもと、安全性を確認して出荷を継続していきます。

本件に係る問い合わせ先:京都府漁業協同組合 指導課  
電話0773-77-2202

各 位

舞鶴湾産二枚貝の自主回収及び出荷自主規制について(お知らせ)

京都府産二枚貝の生産・出荷にあたっては、安全・安心を確保するため、京都府と本組合が貝毒の検査・モニタリングを実施し、安全性を確認したうえで出荷・販売を行っているところです。

今般、本組合が実施した公定法による貝毒検査において、舞鶴湾の一部海域で基準値を超える数値が検出されました。

つきましては、本組合として自主回収及び安全が確認できるまでの間、出荷停止を下記のとおり実施することとしましたので、取引先の皆様及び関係者の皆様には多大なご迷惑とお手数をお掛けしますが、回収にご協力いただきますようお願いいたします。

なお、舞鶴湾の二枚貝の出荷は、安全性を確認したうえで再開することとします。

また、現在、本組合が出荷・販売している他海域の二枚貝については、貝毒は検出されていませんので、従来どおり十分な検査体制のもと、安全性を確認して出荷を継続していきます。

記

1. 定期検査の結果

(1) 検 体 本組合が5月17日に採取した養殖トリガイ

(2) 検査結果

下痢性貝毒	検出値	基準値
	0.51mgOA/kg	0.16mgOA/kg

OA＝オカダ酸当量

2. 自主回収対象種

養殖トリガイ 5月17日から5月23日の間の出荷分

岩ガキ(養殖・天然) 5月22日の出荷分

3. お問い合わせ先

京都府漁業協同組合 総務部総務課 電話0773-77-2200

## 【広報資料】

令和5年6月5日  
京都府漁業協同組合

### 舞鶴湾産「イワガキ」の出荷自主規制の解除について(お知らせ)

舞鶴湾産の二枚貝については、令和5年5月23日に判明した、トリガイの貝毒検査において、規制値を超える下痢性貝毒が検出されたため、安全を確保するために同25日から舞鶴湾における全ての二枚貝の出荷自主規制措置を講じてきたところです。

イワガキについては、当初より貝毒の検査において基準値を超える値が検出されておらず、6月2日の検査結果においても、基準値以下の値が示されたところであります。

つきましては、舞鶴湾におけるイワガキの出荷自主規制措置を、本日をもって解除することとし、出荷を再開させていただきますので、お知らせいたします。

また、現在、本組合が出荷・販売している他海域の二枚貝については、貝毒は検出されておらず、従来どおり十分な検査体制のもと、安全性を確認して出荷を継続していきます。

なお、舞鶴湾産トリガイについては、継続して検査を行い、安全を確認後出荷の再開を行うこととしています。

### 記

#### 1. 出荷自粛解除対象種

イワガキ(天然及び養殖)

#### 2. 貝毒検査の状況

令和5年5月18日	養殖イワガキ	麻痺性貝毒	2.0MU/g以下
		下痢性貝毒	0.03mgOA当量/kg
	天然イワガキ	麻痺性貝毒	2.0MU/g以下
		下痢性貝毒	検出せず
令和5年6月 2日	養殖イワガキ	麻痺性貝毒	2.0MU/g以下
		下痢性貝毒	検出せず
	天然イワガキ	麻痺性貝毒	2.0MU/g以下
		下痢性貝毒	検出せず

\* 基準値は 麻痺性貝毒 4.0MU/g以下

下痢性貝毒0.16mgOA当量/kg未満

#### 3. 今後の対応

基準値を超える値が検出された、トリガイについては、イワガキ同様に検査を実施中であり、基準値未満の値を確認した後、出荷自粛を解除させていただく予定としております。

#### 4. お問い合わせ先

京都府漁業協同組合 総務部総務課 電話0773-77-2200  
販売部販売課 電話0773-75-1111

## 【広報資料】

令和5年6月23日  
京都府漁業協同組合

### 舞鶴湾産「丹後とり貝」の出荷再開について(お知らせ)

舞鶴湾産の「丹後とり貝」については、本年5月23日に判明した、トリガイの貝毒検査において、規制値を超える下痢性貝毒が検出されたため、安全を確保するために同月25日から出荷規制措置を講じてきたところですが、

この間、京都府と連携し、同湾のプランクトン調査並びに貝毒公定法検査を継続して実施してきたところでありますが、6月23日に実施した貝毒公定法検査において貝毒が規制値以下であることが確認されました。

つきましては、舞鶴湾における「丹後とり貝」出荷規制措置を、本日をもって解除することとし、出荷を再開させていただきますので、お知らせいたします。

また、現在、本組合が出荷・販売している他海域の二枚貝については、貝毒は検出されておらず、従来どおり十分な検査体制のもと、安全性を確認して出荷を継続していきます。

なお、宮津湾産の「丹後とり貝」については、下痢性貝毒の数値が基準値を下回らず、これから夏場に向けての高水温によるへい死リスク並びに、次年度の生産に向けた種苗受入れ時期を勘案し、宮津湾産の「丹後とり貝」については、本年度の出荷を断念することとなりましたので、併せてお知らせします。

#### 記

1. 出荷再開日 令和5年6月26日(月)
2. これまでの公定法における検査結果  
令和5年6月9日 麻痺性貝毒 2.0MU/g以下  
下痢性貝毒 検出せず  
令和5年6月16日 麻痺性貝毒 2.0MU/g以下  
下痢性貝毒 検出せず  
令和5年6月23日 麻痺性貝毒 2.0MU/g以下  
下痢性貝毒 検出せず

\*基準値は 麻痺性貝毒 4.0MU/g以下  
下痢性貝毒0.16mgOA当量/kg未満

#### 3. お問い合わせ先

京都府漁業協同組合 総務部総務課 電話0773-77-2200  
販売部販売課 電話0773-75-1111

## 今年度初めて食中毒注意報を発令しました

- 京都府では、毎年7月1日～9月30日の間、食中毒が発生しやすい高温・多湿時に「食中毒注意報」を発令し、食品事業者をはじめ府民の皆様への注意喚起を行っています。
- 本日、京都府北部地域において発令基準を満たしたため、今年度初めての食中毒注意報を発令しましたので、周知をお願いします。

### 1 発令期間

7月10日（月）午前10時～7月13日（木）午前10時（72時間：3日間）

### 2 発令対象地域

京都府北部地域

（福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町）

### 3 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

### 4 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令（※今回は発令基準②に該当）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想される時
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想される時
- ③ その他必要と認められた時

### 5 発令状況

- 昨年度は14回発令（南部のみ4回、北部のみ8回、京都府府全域（京都市を除く）2回）
- 昨年度初回は7月1日

※食中毒予防のための注意事項等については次頁へ

（次頁あり）

## 食中毒予防の3原則を守ろう！

### 食中毒菌を

- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

### 〈食中毒予防のための注意事項〉

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。  
※特にテイクアウトや宅配による食品はできるだけ早く食べる。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。
- ク 飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、特に以下の事項に注意する。
- ①施設の規模や人員に応じた、無理のない提供食数とする。
  - ②調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を行う。
  - ③販売時に、消費者に対してすぐに食べるよう伝える。

#### 【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部生活衛生課 課長 小林 075-414-4755



