

## 食中毒の発生について

(令和5年 No. 3)

患 者	発 症 日 時	8月23日(水) 7時00分～8月26日(土) 15時00分 (63時間～143時間 平均103時間 中央値103時間)
	症 状	下痢、腹痛、発熱など
	発 症 者 数	2名(9歳～19歳) (内訳) 女性2名
原因食品		8月20日(日)に提供された食事
メ ニ ュ ー	ハラミ、塩タン、ホルモン、カルビ、サラダ、ライス、ビビンバ、スープ等	
病 因 物 質	腸管出血性大腸菌O157	
原 因 施 設	飲食店	
措 置	令和5年9月2日 営業の禁止 令和5年9月4日 営業の禁止の解除	
検 査 関 係	検 便	患者便2件：2件から腸管出血性大腸菌O157検出 施設従業員便4件：検査中
	食 品	5件：全て陰性
<p><b>【市民の皆さまへ】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 夏季は腸管出血性大腸菌による患者が増加する時期になります。</li> <li>● 肉は十分に加熱を行い、生野菜などは流水で十分に洗い、食べましょう。</li> <li>● 生肉を扱う包丁・まな板等の調理器具は、なるべく専用のものを用意し、手指等の洗浄・消毒を必ず行いましょう。</li> </ul> <p>＜腸管出血性大腸菌 O157 について＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 腸管出血性大腸菌 O157 の特徴 大腸菌は、ヒトや動物の腸内に生息し、環境中にも広く分布しています。このうち、ヒトに下痢や腹痛などを起こす大腸菌を病原大腸菌といいます。病原大腸菌のうち、ベロ毒素(VT)と呼ばれる毒素を産生する大腸菌を腸管出血性大腸菌といいます。</li> <li>◆ 原因食品・感染源 菌に汚染された肉や牛レバー、野菜等を生又は加熱不足で食べたときや生水(未殺菌又は殺菌不十分な井戸水や湧き水)を摂取したときなど。</li> <li>◆ 症状 潜伏期間(感染から発症までの期間)は約3日から8日と長く、主症状は下痢、腹痛、発熱等です。重篤な場合、激しい腹痛と血便を伴うこともあります。</li> </ul>		