

食中毒の発生について

(令和元年 No. 1)

患者	発症日時	7月15日月曜日9時00分～7月16日火曜日22時00分 (潜伏期間 平均75時間45分 中央値70時間30分)
	症状	腹痛、下痢、発熱など
	有症者数	男性8名(21歳～38歳)
原因食品	7月12日金曜日に調理提供された料理	
メニュー	ちりとり鍋、鶏フォアグラ(レバー)焼き、鶏モモ焼き、鶏せせり焼き、薄切り牛ランプ焼き、厚切りイチボステーキ、厚切りカルビステーキ、もやし、ポテト、若鶏からあげ、卵かけご飯(キンカン(鶏卵巣)のせ)、枝豆、漬物、手羽先等	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	飲食店営業	
措置	7月22日 営業の禁止 7月26日 営業の禁止の解除	
検査関係	検便	患者便8件：7件からカンピロバクター・ジェジュニ検出 施設従業員便1件：カンピロバクター・ジェジュニ陰性
	その他	施設ふきとり7件： すべてカンピロバクター・ジェジュニ陰性
<p>【市民の皆さまへ】 ～食肉の生食による食中毒に注意！！～</p> <p>食肉や食鳥肉を生や加熱不十分な状態で食べたことが原因と考えられるカンピロバクター食中毒の発生が全国的に増加しています。</p> <p>鶏肉のカンピロバクターによる汚染率は20～40%といわれており、家畜や家きんは、健康な状態において腸管内などにカンピロバクターなどの食中毒菌を持っていることが知られています。</p> <p>一方、今日の食肉又は食鳥処理の技術ではこれらの食中毒菌を100%除去することは困難とされています。したがって、食中毒予防の観点から、生肉等を食べないよう、食べさせないようにしましょう。</p> <p>なお、通常の加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)を行えばカンピロバクターなどの細菌は死滅するため、牛レバーや鶏肉を食べることによる感染の危険性はありません。</p>		