

食中毒の発生について

(令和2年 No.2)

患 者	発症日時	7月14日火曜日 10時00分～7月20日月曜日 17時00分 (潜伏期間 平均 51時間20分 中央値 51時間)
	症 状	腹痛、下痢、発熱など
	有症者数	9名(男性7名、女性2名)(22歳～43歳)
原 因 食 品	7月12日日曜日、7月17日金曜日及び7月18日土曜日に調理提供された食事	
メ ニ ュ ー	やきとり(レバー、ハツ、砂肝、ささみわさび、つくね、もも)、牛もつ煮込み、唐揚、鶏モモ肉のタタキ等	
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29日 営業の禁止の解除	
検 査 関 係	検 便	喫食者便 10件：9件からカンピロバクター検出 (2件は医療機関にて検査を実施) 施設従業員便 3件：カンピロバクター・ジェジュニ陰性
	そ の 他	施設ふきとり検体 10件：カンピロバクター・ジェジュニ陰性 食品 1件：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</p> <p>ん。</p>		