

食中毒の発生について

(令和2年 No.3)

患者	発症日時	10月11日曜日7時00分～10月17日土曜日3時00分 (潜伏期間 平均 61時間36分 中央値 74時間)
	症状	腹痛、下痢、発熱など
	患者数	6名(男性2名、女性4名)(21歳～28歳)
原因食品	10月9日土曜日及び10月13日火曜日に調理提供された食事	
メニュー	鶏刺身(ムネ、ササミ、ハツ、レバー)、馬刺し、串焼、等	
原因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	飲食店営業	
措置	10月20日 営業の禁止 10月23日 営業の禁止の解除	
検査関係	検便	喫食者便6件：5件からカンピロバクター・ジェジュニ検出 施設従業員便3件：すべて陰性
	その他	施設ふきとり検体10件：すべて陰性 食品検査4件：2件からカンピロバクター・ジェジュニ検出
<p><b>【市民の皆さまへ】 ～食肉の生食による食中毒に注意！！～</b></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>		