

食中毒の発生について

(令和3年 No.3)

患 者	発 症 日 時	12月26日日曜日 23時00分～1月2日日曜日 15時30分 (潜伏期間 平均 79時間 38分 中央値 84時間)
	症 状	腹痛、下痢、発熱など
	患 者 数	9名 (男性5名 (17歳～51歳)、女性4名 (11歳～49歳))
原 因 食 品	12月24日、25日及び29日に調理販売された食品	
メ ニ ュ ー	鶏たたき、牛たたき、サラダ	
病 因 物 質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原 因 施 設	食肉販売業、飲食店営業	
措 置	1月7日 営業の禁止 1月18日 営業の禁止の解除	
検 査 関 係	検 便	喫食者便 12件：8件からカンピロバクター・ジェジュニ検出 1件からカンピロバクター検出 (医療機関にて検査実施) 施設従業員便 5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 1件：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します。</p>		