

食中毒の発生について

(令和4年 No.2)

患 者	発 症 日 時	1月1日土曜日3時00分頃 (潜伏期間：55.5時間)
	症 状	腹痛、下痢、発熱、頭痛、倦怠感など
	患 者 数	1名(男性、32歳)
原 因 食 品	不明	
病 因 物 質	カンピロバクター	
原 因 施 設	不明	
検 査 関 係	喫食者便1件：カンピロバクター検出(医療機関にて検査実施)	

【市民の皆さまへ】～食肉の生食による食中毒に注意！！～

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。

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。

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。

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。