

食中毒の発生について

(令和8年 No.5)

患 者	発 症 日 時	8月15日土曜日19時00分～8月17日月曜日8時00分 (潜伏期間 平均79時間17分 中央値78時間00分)
	症 状	腹痛、下痢、発熱など
	有 症 者 数	男性5名(5歳～60歳)、女性4名(4歳～53歳)
原 因 食 品		8月13日木曜日に調理・提供された食品
メ ニ ュ ー		棒棒鶏(キュウリと鶏肉のゴマソース)、鶏肝の甘辛煮、ブロッコリーと冬瓜とイカの塩炒め、鶏肉と卵とキクラゲの鶏油炒め、豚肉とキャベツの味噌炒め(回鍋肉)、えびのチリソース煮、コーンスープ、ライス、オレンジ、ラーメン、卵焼き、ウインナー、ラー油、コーン、えびせんべい、メロン、唐揚げ、担々麺、えびとカシューナッツの炒め、杏仁豆腐、ポテト等
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		8月21日 営業の禁止
検 査 関 係	検 便	患者便2件：2件からカンピロバクター・ジェジュニ検出
【市民の皆さまへ】 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、家畜や家さんは、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。 また、食肉や食鳥肉に触れた包丁やまな板の洗浄・殺菌が不十分な状態で次の食材の処理をすると、他の食材がカンピロバクターに汚染されてしまうことがあります(交差汚染)。家庭ではまな板、包丁などはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌するようにしましょう。		