

緊急食品衛生情報

平成30年4月20日号

大津市保健所

大津市内の飲食店で カンピロバクター食中毒が発生！

大津市内の飲食店で食事をした複数グループが体調不良を起こしているとの情報が入り、市保健所が調査した結果、発症者に共通する食事は当該飲食店での食事しかなく、複数の発症者の検便からカンピロバクターが検出されたことから、市保健所は4月18日付けで当該飲食店を原因とする食中毒と断定し、飲食店に対して営業停止処分を行いました。

滋賀県内では、3月末からこれまでの期間に、5件のカンピロバクター食中毒が発生しました。

しっかり防ぎましょう！カンピロバクター食中毒

カンピロバクター食中毒は、全国で毎年多発しています。治療困難な「ギラン・バレー症候群」を誘発する可能性も報告されています。

安易な気持ちで、お客様から求められるままに生鶏肉を提供してしまったり、肉類を扱った器具や手指の洗浄消毒を怠って食事をカンピロバクターで汚染してしまうと、重大な食中毒事件を引き起こしてしまいます。

☆食中毒予防のポイント☆

対策1 肉を生食用として提供しない

流通鶏肉の汚染調査では、新鮮な鶏肉からも高い確率でカンピロバクターが検出されており、カンピロバクターの汚染率は肉の新鮮さと関係ないことがわかっています。

対策2 肉類は十分に加熱調理をする

カンピロバクターは鳥、豚、牛等の腸管内に生息しており、処理時に肉に付着します。中心部まで十分な加熱調理を行わないと生き残り、潜伏時間(約2~5日間)を経て発症し、激しい下痢等の胃腸症状や発熱が出現します。

対策3 生肉等を取り扱った器具、手指は、洗浄・消毒を徹底する

器具や手指を介しカンピロバクターに汚染された食事によって食中毒が発生することがあります。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課
食品指導係

電話 077-522-8427
FAX 077-525-6161
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp