

# 緊急食品衛生情報

令和3年4月14日号

大津市保健所

## 滋賀県内の飲食店で カンピロバクター食中毒が連続発生！

事例①: 令和3年3月17日に草津市内の飲食店Aを利用した1グループ5人のうち5人が下痢等の食中毒症状を発症し、滋賀県草津保健所が調査を行ったところ、複数の発症者の便からカンピロバクターが検出されたこと等から、草津保健所は当該飲食店を原因とする食中毒と断定しました。

事例②: 令和3年3月21日に草津市内の飲食店Bを利用した2グループ17人のうち9人が腹痛、下痢等の食中毒様症状を発症し、滋賀県草津保健所が調査を行ったところ、複数の発症者の便からカンピロバクターが検出されたこと等から、草津保健所は当該飲食店を原因とする食中毒と断定しました。

## 滋賀県内の飲食店で連続してカンピロバクター食中毒 が発生しました。しっかり予防・対策を！

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。

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターに汚染されています。安易な気持ちで、生鶏肉や加熱不十分な鶏肉を提供したり、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 鶏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 肉類は中心部まで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、激しい下痢等の消化器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