

緊急食品衛生情報

令和4年12月28日号

大津市保健所

大津市内でカンピロバクターによる食中毒が発生！

令和4年12月23日9時頃に、滋賀県より「県内医療機関から「食中毒が疑われる患者を診察した。患者は12月17日(土)に、大津市内にある飲食店で食事をした後、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈している」旨の連絡があった。」との連絡が大津市保健所にありました。

大津市保健所が調査を行った結果、12月17日に市内飲食店が提供した食事を食べた3人が同様の症状を呈していることが判明しました。

患者の共通食は、当該施設が提供した食事以外にないこと、患者の発症状況が類似しており、患者3人の検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状がカンピロバクターによる食中毒の特徴と一致していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、大津市保健所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

カンピロバクターによる食中毒は今年度県内2件目！

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、生鶏肉を提供したり、肉類を扱った器具や手指の洗浄・消毒を怠ると食品を汚染し、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 十分に加熱調理をする (75℃1分以上)

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(1~7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品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:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp