

緊急食品衛生情報

令和5年9月4日号

大津市保健所

飲食店が提供した弁当を原因とするサルモネラ属菌による食中毒が発生！患者1名の死亡も確認！！

令和5年8月19日、20日に和歌山県内の飲食店が提供した弁当を食べた5グループ51名のうち32名が下痢や腹痛、発熱などの食中毒症状を呈しており、のちに1名が死亡していることが判明しました。和歌山県田辺保健所は調査の結果、当該飲食店が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、当該飲食店に対して営業停止処分を行いました。

☆サルモネラ属菌による食中毒について

○サルモネラ属菌とは

鶏、豚、牛、ペットなどの動物の腸管内に高率に存在しています。また、乾燥にも比較的強いいため、菌に汚染された調理器具や手指を介しての二次汚染による食中毒も発生しています。

○主な原因食品

菌に汚染されている肉や卵（加工品を含む）、食肉の生食、うなぎ、すっぽんなどが原因食品として知られています。

○サルモネラ属菌による食中毒の特徴

潜伏期間は通常6～48時間で、腹痛、下痢、発熱、嘔吐などの症状が現れます。小児や高齢者では意識障害、痙攣、菌血症および脱水症状を起こすなど重症化しやすく、死亡例も報告されています。

☆食中毒予防のポイント

- ① 食肉、食鳥肉は生食せず、十分に加熱しましょう（中心部を75℃1分以上）。
- ② 卵は冷蔵庫に保管し、生食する場合は「生食用」の表示があるものを期限内に使用しましょう。割卵したものはすぐに使用しましょう。
- ③ 卵、食肉などを取り扱った調理器具、容器は、その都度洗浄消毒しましょう。
- ④ 調理前や用便後や食事の前などには、衛生的な手洗いを徹底しましょう。

※ 持ち帰り弁当等における食中毒予防については、以下のホームページをご参照ください。

「テイクアウト・デリバリーにおける食中毒予防」（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641033.pdf>

<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