

食中毒の発生について

市民から「4月16日に、飲食店を2人で利用したところ、2人が下痢、発熱等の症状を呈した。」旨の連絡が4月22日に茅ヶ崎市保健所にありました。

当所で調査を行ったところ、患者の共通の食事が当該施設で提供された食事だけであること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状、潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒症状と一致すること、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、本日、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と決定しました。

- 1 摂食者数 2人（男性：2人 女性：0人） （調査中）
- 2 患者数 2人（男性：2人 女性：0人） （調査中）
※全員快方に向かっていると聞いております。
- 3 入院者数 0人
- 4 主な症状 下痢、発熱等
- 5 原因施設 名称 ○○○○
 営業者 ○○○○
 業種 ○○○○
 所在地 茅ヶ崎市○○○○
- 6 原因食品 当該施設で提供された食事 （調査中）
 【4月16日に提供された主なメニュー】
 低温調理レバー・ハツ、鶏串（レバー、ハツ、ハツモト、もも、
 砂肝、ナンコツ）、豚巻き串（しそ巻、ぴーまんちーず巻）、
 お通し（棒つくね）等
- 7 病因物質 カンピロバクター（調査中）
- 8 措 置 当該施設に対して、4月26日（金）から 営業禁止
 4月30日（火）営業禁止解除

食品衛生法に基づく食中毒事件の公表基準により、発表内容を一部修正しております。
記者発表時の内容についてお知りになりたい場合は、衛生課までお問合せください。

カンピロバクターによる食中毒について

1. 菌の特徴

- ・牛や豚などの家畜、鶏などの家きん類の腸管内に生息している細菌です。
- ・生の鶏肉や牛肉が感染源となることが多く、食品や飲料水を汚染します。
- ・熱や乾燥に極めて弱く、常温の空気中や加熱調理で死滅します。

2. 原因食品

- ・鶏肉、牛レバー等の生又は生に近い状態で提供された食品（鶏たたき、鶏刺し、レバ刺し、加熱不十分の調理品等）や、汚染食肉に触れた調理器具等により二次的に汚染された食材など。

※ただし、調査時にはすでに残品がない等の理由から原因食品が特定される事例は多くありません

3. 潜伏期及び症状

- ・潜伏期間は、1日～7日と長く、主な症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢など、少ない菌量でも発症します。

4. 予防対策

- ・食肉を冷蔵庫で保管するときは、他の食品と区別しましょう。
- ・食肉は十分な加熱（中心温度75℃以上、数分）をするなど、生食を避けましょう。
- ・食材毎（肉、魚、野菜など）に調理器具を使い分けましょう。
- ・使用した調理器具は、熱湯消毒し、よく乾燥させましょう。
- ・生肉、内臓等を取り扱った後の手指、調理器具等は二次汚染の感染源となるため、使用後洗浄・殺菌を行うことが重要です。