

サニナビ 北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

市内でカンピロバクター食中毒が発生!

【食中毒事件概要】

9月9日、小倉北区の飲食店で食事をした会社員グループ15名のうち、10名が下痢や発熱などの食中毒症状を訴えました。

市保健所は、有症者9名の便からカンピロバクターが検出されたこと、発症時間、症状等から、食中毒事件と断定しました。提供された料理は、鶏の刺身などでした。

市内における食中毒発生状況(本件除く)
平成28年1月～9月 3件102名
平成27年1月～12月 5件38名

☆ カンピロバクター食中毒とは?

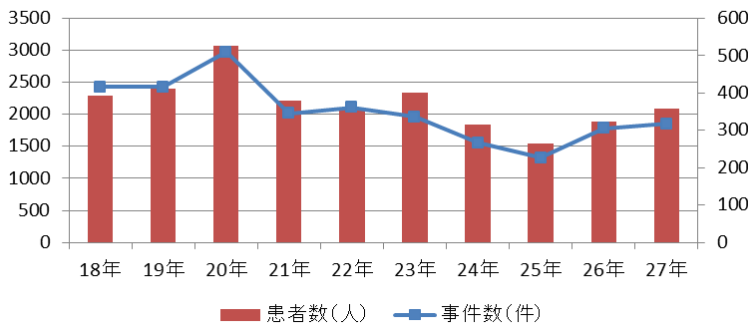
カンピロバクター食中毒は、わが国で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、全国で年間300件、患者数2000人程度で推移しています。

主な原因食品や感染源として、生の状態や加熱不足の鶏肉、調理中の取扱い不備による二次汚染などがあります。

カンピロバクターに感染すると、下痢、腹痛、発熱、嘔吐などの症状を発症します。

多くの患者は1週間ほどで治癒しますが、まれに重症化し、感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

カンピロバクター食中毒の発生状況



	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	27年
事件数(件)	416	416	509	345	361	336	266	227	306	318
患者数(人)	2297	2396	3071	2206	2092	2341	1834	1551	1893	2089

☆ カンピロバクター食中毒の予防方法

①食肉を十分に加熱調理すること(中心

部を75℃以上で1分間以上加熱)。

②食肉と他の食品で、調理器具や容器を使い分け、二次汚染を防止すること。

③食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱うこと。

④食肉に使用した調理器具等は、十分に洗浄・殺菌を行うこと。

食品安全情報

老人ホーム等での食中毒予防の徹底を

8月に東京都と千葉県で発生した食中毒において、同一の給食事業者が提供した食事(同一メニュー)を原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生しました。関係自治体の調査の結果、未加熱の野菜調理品(きゅうりのゆかり和え)が原因食品と判明しました。

各施設では、同一流通経路の原材料を用い、同一メニューを提供していました。調理工程は次のとおり。

施設①きゅうりを流水洗浄後、スライスしてゆかりと和える

施設②きゅうりを流水洗浄後、スライス・塩もみしてゆかりと和える

施設③きゅうりを流水洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬け込み(約40ppm、5分間程度)、流水洗浄、

施設④きゅうりを流水洗浄後、スライス



した後に沸騰水に入れ3～5分加熱し、流水冷却後ゆかりと和える
施設①②では有症者が発生したのに対し、きゅうりの殺菌工程のある施設③④では有症者が発生しませんでした。

この食中毒事件を踏まえ、厚生労働省は9月16日、高齢者等に食事を提供する施設において野菜を加熱せずに提供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう、通知を出しました。

毒キノコにご注意!

秋になり、キノコ狩りのシーズンが到来しました。そこで気をつけたいのが毒キノコによる食中毒です。

9月18日、北海道の70代の男性が自宅近くの山林で取ったキノコを自宅で食べたところ嘔吐や下痢などの症状が出ました。男性は食べられるキノコと思い毒キノコである「タマゴタケモドキ」を食べたとみられます。山に生えているキノコを素人判断で食べると危険です。十分に確認し、注意してください。



タマゴタケモドキ
写真は石川県ホームページより転載

編集後記

10月に入り、涼しい日が増えてきました。今月の写真は、「かぼちゃ」です。