

前橋市内のサービス付き高齢者向け住宅で発生した食中毒事件について

1 内容のあらまし

令和3年4月16日(金)12時45分頃、市内のサービス付き高齢者向け住宅の管理者から、「当該施設の入所者のうち、6人が下痢等の消化器症状を呈しており、主治医が実施した検便2検体からカンピロバクターが検出された」旨の電話連絡が前橋市保健所にありました。

当所で調査したところ、対象施設(下記4、以下同じ。)で提供された食事を喫食した20人のうち、6人が同様の症状を呈していることが判明しました。

発症者に共通した食品は対象施設で提供された食事のみであり、調理従事者8人のうち1人の便からカンピロバクターが検出されたこと、発症者の症状がカンピロバクターによる症状に合致していること及び患者を診察した医師から食中毒届が提出されたことから、対象施設で提供された食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

(1) 発症日時 令和3年4月4日(日) 17時

(2) 発症者 喫食者20人中6人

	80歳代	90歳代	計
男	0	1	1
女	3	2	5
計	3	3	6

最年少者：84歳(女性)、最年長者：94歳(男性)

(3) 症状 下痢、発熱、吐気、腹痛

(4) 病因物質 カンピロバクター

(5) 原因食品 当該施設で調理された食事(推定)

2 対象施設への措置

食品衛生法第62条第3項の規定に基づく調理業務の停止命令
(同法第6条第3号違反によるもの)

3 期間

調理業務の停止(令和3年4月23日(金)から4月25日(日)まで)

4 特記事項

前橋市の食中毒発生状況(令和3年4月23日現在)

	発生件数	患者数	死者数
2021年*	1	1	0

昨年同期	0	0	0
2020年	2	25	0
(2020年の欄は1月1日～12月31日の集計)			

* 本件を含まない

～カンピロバクター食中毒～

腸管出血性大腸菌O157等と同じように、生又は加熱不十分な食肉及び、それらに汚染された食品の喫食を原因として発症する食中毒です。

- ★ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- ★ 分布 鶏、豚、牛、ペット、野生動物などの消化管内に生息している。
- ★ 主な原因食品 加熱不十分な食肉（鶏料理、焼肉 等）、二次汚染された食品等。
- ★ 主な症状 下痢、腹痛、発熱等。
- ★ 潜伏期間 2～7日
- ★ 予防方法

- 食肉は十分に加熱し、生食は避けること。
- 生肉の取扱い場所の近くで、そのまま喫食する食品の取扱いはしないこと。
- 生肉を取り扱った後の手指、調理器具は十分に洗浄・消毒し、細菌汚染を拡散させないこと。
- 焼肉等の際は、トングや専用の箸を使って調理すること。

本件に関するお問い合わせ

衛生検査課 食品衛生係

電 話 直通 / 027-220-5778