

2024年（令和6年）5月2日

## 食中毒の発生について

4月26日（金）に、市内医療機関から「4月15日（月）に飲食店を利用したところ、複数名が下痢、腹痛等を呈した。」との連絡が藤沢市保健所がありました。

患者の共通食が当該施設で調理提供された食事に限定されたこと、複数の患者の便から食中毒の病因物質であるカンピロバクターが検出されたこと、患者の主症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致していること、医師から「食中毒患者等届出票」が提出されたことから、本日、当所はこの飲食店が調理提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。

- |   |      |  |
|---|------|--|
| 1 | 発症日時 | 4月17日（水）17時頃から（調査中）  |
| 2 | 喫食者数 | 4名（調査中）  |
| 3 | 患者数  | 3名（調査中）  |
| 4 | 入院者数 | 0名（調査中）  |
| 5 | 主な症状 | 下痢、腹痛、発熱等  |
| 6 | 原因施設 | 所在地 神奈川県藤沢市鵜沼石上一丁目3番1号<br>第3えのはビル1-C<br>名称 焼肉・ホルモン酒場 まる蔵<br>営業者 富山 貴弘<br>業種 飲食店営業    |
| 7 | 原因食品 | 4月15日（月）に当該施設が調理提供した食事<br>【参考メニュー】<br>低温フォアレバー、焼き物（シロコロホルモン、ハラミ、牛レバー、豚トロ）、きゅうりの1本漬け等 |
| 8 | 病因物質 | カンピロバクター   |
| 9 | 措置   | 5月2日（木）から営業禁止  |

# 市民のみなさまへ

食中毒の原因の多くは、細菌による食中毒ですが、細菌は目に見えないことや、食品中で増えても、臭い、味や見た目が変わらないことが多いので、食中毒菌を「つけない・増やさない・やっつける」の三原則を守り食中毒を予防しましょう。

## 1 食中毒菌をつけない

- ◆ 食品、手及び調理器具をしっかり洗いましょう
- ◆ 傷のある手や汚れた手で直接食品に触れないようにしましょう

## 2 食中毒菌を増やさない

- ◆ 生ものは早く冷蔵庫に入れましょう
- ◆ 調理したものは時間を置かずに食べましょう
- ◆ 長時間の室温放置は避けましょう

## 3 食中毒菌をやっつける

- ◆ 食品内部まで十分に加熱しましょう
- ◆ まな板、ふきんは殺菌し、よく乾燥させましょう

### 【参考資料】

#### 1 カンピロバクターについて

##### (1) 特徴

- ・カンピロバクターは家畜、家禽などの腸管内に広く分布する
- ・少量の菌量でも発症する。 ・低温に強くて4℃でも長期間生存する
- ・少量の酸素がある状態（微好気）という条件下で増殖をするため、常温の空気の中では徐々に死滅する

##### (2) 原因食品

- ・生の鶏肉・牛レバー（とり刺し、レバー刺しなど）
- ・加熱不足の鶏肉・内臓料理（焼き鳥、串焼きレバーなど）

##### (3) 症状

- ・腹痛、下痢、発熱など

##### (4) 潜伏期間

- ・通常2～5日（平均2～3日）

##### (5) 予防

- ・冷蔵庫内で、生の食肉との他の食品との接触を避ける
- ・食肉は十分加熱する
- ・生肉、レバーなどを取り扱った後の手指や、調理器具は十分に洗浄・消毒する
- ・子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること

#### 2 藤沢市における食中毒発生状況(本件を含まない)

	件数	患者数	死亡者数
2024年(1月1日～5月2日現在)	4	67	0
2023年(同期間)	1	44	0
2023年(1月～12月)	5	64	0