

食中毒の発生について

相模原市内の保育園において給食を原因とする食中毒が発生しました。相模原市保健所は本日7月7日(木)に原因施設に対して使用停止処分を行いましたのでお知らせします。なお、詳細については現在も継続調査中です。

1 探知経緯

6月28日(火)午後6時30分頃、当該施設から相模原市保健所に「保育園に通う2名の園児が消化器症状を呈している」との報告が寄せられたため、消毒を指示するとともに、詳細な情報を追加提供するよう依頼した。その後6月30日(木)午前10時頃に、「通っている園児10数名が同様の消化器症状を呈していることが判明した」との追加報告が寄せられたため、直ちに調査を開始した。

2 調査結果

- (1) 当該施設で調理・提供された給食を喫食した本園、分園約240名のうち41名が、6月24日(金)午後4時頃から、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していた。
- (2) 当該施設で調理された給食は分園にも配送されており、その給食を食べた分園の園児からも同時期に患者が発生していた。
- (3) 患者に共通する食事が、当該施設で調理・提供された給食以外にはない。
- (4) 検査の結果、患者9名の便からサルモネラ属菌が検出された。
- (5) 患者の症状がほぼ共通しており、サルモネラ属菌によるものと一致していた。
- (6) 患者を診断した医師から食中毒の届出票が提出された。

3 患者の状況(7月7日(木)12時現在 継続調査中)

初発日時	平成28年6月24日(金) 午後4時頃から
主な症状	下痢、発熱、腹痛等
患者数等	喫食者数：約240名(集計中)(0歳～50歳代) 患者数：41名(集計中)(1歳～6歳) 入院患者が3名おりましたが、うち2名はすでに退院し、残り1名も回復に向かっています。

4 原因と措置

原因食品	平成28年6月21日(火)から24日(金)に調理・提供された給食(継続調査中)
病因物質	サルモネラ属菌
原因施設	所在地：相模原市中央区 業種：給食施設
措置	使用停止3日間(平成28年7月7日(木)から7月9日(土)まで) (当該施設には、7月5日(火)に給食提供を自粛要請し、7月6日(水)から自粛しています。)

問合せ先
生活衛生課
電話 769-9234

サルモネラとは

- ・ サルモネラは、牛、豚、鶏などの動物の腸管内や、自然界（川、下水、湖など）に広く分布しています。
- ・ 生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多く、乾燥に強い特徴があります。
- ・ また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合があります。

潜伏時間：約 5 ～ 7 2 時間

主な症状：激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐

原因食品：卵、またはその加工食品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉など）、うなぎ、すっぽんなど。

予防のポイント

- 1 肉、卵は十分に加熱（75 以上、1 分以上）しましょう。
- 2 卵を生食や半熟で食べる場合は「賞味期限」内の「生食用」卵を使いましょう。
- 3 食肉などは低温で保存しましょう。
- 4 食肉や卵などを取り扱った手指や調理器具はそのつど必ず洗浄消毒しましょう。（二次汚染防止）
- 5 ネズミ、ハエ、ゴキブリなどの駆除を行いましょう。