

食中毒事例の発生について

1 概要

四万十市内において施設給食を喫食した生徒44名のうち20名が、下痢、発熱、腹痛を主症状とする食中毒症状を呈した。

調査の結果、共通の食事が当該施設に限られていること、複数の者が同時期に同様の症状を呈したこと、有症者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたことから、当該施設において調理・提供された給食を原因とする食中毒であると断定した。

2 探知

令和3年10月11日（月）11:00頃、高知県立中村高等学校より寮生44名中11名が胃腸炎症状のため欠席している旨の連絡があり、調査を開始した。

3 発症日時、主症状

- (1) 発症日時：令和3年10月7日（木）7時30分頃から10月11日（月）16時
- (2) 主症状：下痢、発熱、腹痛等

4 有症者の状況（現在、全員、快方に向かっている）

- (1) 有症者数 20名（男性6名、女性14名）（15歳～18歳）
- (2) 医療機関受診者 16名（男性4名 女性12名）（入院者は無し）

5 検査状況（検便）

- (1) 検体数 15検体（有症者12検体及び調理員（無症）3検体）
- (2) 結果 有症者11検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出

6 原因施設

名称及び所在地：高知県立中村高等学校寄宿舎「菁莪寮（せいがりょう）」 四万十市中村丸の内1776-1
 設置者：高知県立中村高等学校 校長 宮地秀伸

7 原因食品及び病因物質

- (1) 原因食品：原因施設で調理・提供された食事
- (2) 病因物質：カンピロバクター・ジェジュニ

8 行政措置及び対策

- (1) 行政措置：令和3年10月15日（金）から10月17日（日）まで3日間の供給停止処分
 （当該施設は、10月14日（木）夕食から調理業務を自粛中）
- (2) 対策：施設の清掃及び消毒及び衛生管理について指導

9 カンピロバクター食中毒について

カンピロバクターは、鶏・牛・豚などの腸管内に保菌されている食中毒原因菌で、加熱が不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー等の臓器を食べること等により、人に感染します。主な症状は腹痛、下痢、発熱で、少量の菌数（数百個程度）でも食中毒を起こし、発症までの期間が1日から7日を要するという特徴があります。また、まれに感染後に神経疾患であるギラン・バレー症候群を発症することもあります。

カンピロバクターは、冷蔵または冷凍温度下でも長期間生存しますが、十分な加熱により死滅します。

【予防方法】

- ・食肉は、十分に加熱すること
- ・まな板、包丁などは、肉・野菜などの食材ごとや、加熱・非加熱でそれぞれ使い分けること
- ・食肉は生で食べないようにすること

10 食中毒発生状況（本件を除く。）

年次	高知県（高知市除く）		高知市		合計	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
令和元年	7	159	10	58	17	217
令和2年	7	21	2	21	9	42
令和3年	7	50	3	12	10	62