

当市で発生した食中毒事例

事例 1

1 概 要

平成27年6月29日に飲食店が提供したコース料理を喫食した1グループ21人のうち15人が下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈した。検査の結果、有症者便7検体からカンピロバクターが検出された。

2 措 置

施設に対し、7月7日から7月8日まで2日間の営業停止を命じるとともに、鶏肉の調理時に内部まで十分加熱することや、調理器具の使い分け・洗浄・消毒の徹底、手洗いの励行等について改善を指導した。また、従業員に対して衛生教育を実施した。

3 考 察

喫食調査データの解析結果からオッズ比が1以上のメニューが無く、原因食品の特定には至らなかったが、①有症者7名の検便からカンピロバクターが検出されたこと、②有症者15名を含む21名の共通食は、当該施設で提供された料理のみであること、③疫学調査の結果、潜伏時間や有症者の症状がカンピロバクターによる食中毒の特徴に一致すること、以上から当該施設が提供したコース料理が原因と断定した。

汚染経路の可能性として、原因施設となった飲食店は鶏たたきを提供しているため、十分な加熱調理を行わず鶏肉に付着していたカンピロバクターが残存したまま消費者が喫食したことが考えられた。

今後、指導事項の改善確認を行うとともに、定期的な立ち入りと衛生指導の実施の必要があると考えられた。

事例 2

1 概 要

平成 27 年 9 月 14 日に家庭でハスイモの茎と間違えてクワズイモ（推定）の茎を食べた患者 1 名が口腔内に痛み、しびれ、腫れ、咽頭の痛み等の症状を呈した。検査の結果、茎に含まれるシュウ酸カルシウムの結晶が確認された。

2 措 置

患者及び所有者へハスイモやサトイモとクワズイモは、葉や茎が似ており、見た目では判断できないため、食用のものであると確証が得られない場合は安易に喫食しないよう注意喚起をおこなった。

3 考 察

サトイモ科の植物の茎や根茎にはシュウ酸カルシウムが含まれているが、クワズイモには特に多くのシュウ酸カルシウムが含まれているため、中毒症状を呈すると考えられている。茎を食用とするハスイモや根茎を食用とするサトイモと非常に似ていることから、誤認され喫食する恐れがあり食中毒を引き起こす例が多く見られる。

一般的に、四国南部、九州南部、南西諸島に自生しており、福岡県では自生していないとされていることから、本市内ではクワズイモによる植物性自然毒に関する認知度も低いと考えられ、同様の事件が起きないように注意喚起を行なっていくことが必要である。