

報道関係者 各位

平成 29 年 9 月 23 日 (土)  
環境エネルギー部危機管理・くらし安心局  
食 品 安 全 衛 生 課

## 鶴岡市内におけるサルモネラ症患者の増加について（注意喚起）

- 9月21日（木）、鶴岡市内の医療機関から庄内保健所に、9月6日から18日にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈して受診した14名の患者からサルモネラ属菌が検出され、うち1名が死亡した旨の連絡がありました。
- 同保健所で食中毒、感染症両面から調査を実施しましたが、現時点で、患者らに共通する食材や喫食行動等は認められず、原因の特定には至っていません。
- 現在、感染経路の特定について鋭意調査を実施していますが、今後も患者発生が続く可能性がありますので、サルモネラ症予防について注意喚起いたします。

## 1 発生状況

①患者：鶴岡市内在住（調査中）

②患者数：14名（調査中）

男性3名：40代1名、70代1名、80代1名

女性11名：幼児2名、小学生2名、高校生2名、40代1名、

50代1名、80代2名、90代以上1名

入院患者：13名           うち死亡：1名（80代女性）

③検査結果：サルモネラ属菌（<sup>オー</sup>O9群）検出

※お亡くなりになった方のご冥福をお祈りいたします。

※報道に際してはお亡くなりになった方及び患者、ご家族のプライバシーに十分ご配慮願います。

## 2 今後の対応

- 同保健所では、食中毒及び感染症の両面から調査中ですが、患者らに共通の喫食行動が無く原因究明には至っていないため、患者らに対する聞き取り調査を慎重に進めるとともに、検出されたサルモネラの精査を行い原因究明を急ぐこととしています。
- サルモネラ属菌は飲食による感染が多いため、食中毒の予防について啓発します。

## サルモネラ属菌による食中毒の予防対策（別添チラシも参照ください。）

- ・加熱する食品は、75℃ 1分以上加熱する。
- ・まな板や包丁などの調理器具は使用後に殺菌し、二次汚染に注意する。
- ・冷蔵が必要な食品は温度管理に留意する。手洗い励行。

## 【問合せ先】

食品安全衛生課 課長補佐 小林 勝典

電話 023-630-2567

[報道監] 危機管理監 佐藤 仁喜弥