

平成25年10月23日
奈良市保健所生活衛生課
T E L : 0742-93-8395

食中毒の発生について

平成25年10月18日（金）14時15分頃、市内の医療機関から「10月15日（火）夜から下痢、腹痛、発熱を呈した患者1名を10月17日（木）に診察し、現在、入院している。患者は、10月12日（土）の夕食に奈良市内の飲食店を利用し、同行者に有症者がいるようである。」旨の報告があった。

市保健所が調査したところ、10月12日（土）の夕食として当該飲食店を利用した1グループ17名のうち9名が10月13日（日）午後4時を初発として、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店の食事以外になく、発症状況が類似していること、患者のふん便から食中毒菌を検出したこと及び診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、10月23日（水）から10月24日（木）まで2日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。

なお、患者調査及び施設調査については、現在も継続中です。

患者関係	発症日時	10月13日（日）午後4時～10月16日（水）午前10時
	症 状	下痢、腹痛、発熱
	有症者数	9名 （内訳） 男性：3名（19～22歳） 女性：6名（19～22歳）
	受診者数	5名（うち入院者1名）
原因食品	10月12日（土）の夕食として提供した食事	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	所在地 屋 号 営 業 者 営 業 の 種 類	（行政処分が終了していますので、施設情報を削除しています。）
措 置	行政処分：10月23日（水）から10月24日（木）まで2日間の営業停止 なお、当該飲食店は平成25年10月22日（火）から営業を自粛しています。 指導事項：食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	

メニュー	キャベツ、枝豆、むね肉炙り、から揚げ、串焼（ズリ）、串焼（ココロ）、串焼（つくね）、ポテトフライ、なすのミートグラタン、もやし炒め、天津飯		
検査関係	患者便	9件	うち2件からカンピロバクター・ジェジュニを検出 3件カンピロバクター検査中 4件カンピロバクター陰性
	ふきとり	5件	カンピロバクター陰性
	調理従事者便	3件	カンピロバクター陰性

[患者の発生状況]

年齢	総数	0～9	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～
男性	3	0	1	2	0	0	0	0
女性	6	0	1	5	0	0	0	0
計	9	0	2	7	0	0	0	0

[参 考]

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）			
本年度	発生件数	2件	患者数 29名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	3件	患者数 114名 死亡者数 0名
カンピロバクター			
発生状況	わが国において平成24年のカンピロバクター食中毒は266件、患者数1,834名であり、事件数は全体で2番目に多かった。		
特 徴	家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。 乾燥に極めて弱く、また、加熱調理で死滅する。		
原因食品	食肉（特に鶏肉及び鶏内臓、牛レバー）、飲料水、生野菜など		
潜伏期間	1～7日間		
症 状	腹痛、下痢、発熱など		
予 防 策	食肉は十分な加熱処理（中心部を75℃以上で1分間以上の加熱）を行うこと。 二次汚染防止のために、食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行うこと。		