

平成 25 年 10 月 7 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 1 日（火）午後 2 時頃、市内の医療機関から「9 月 30 日（月）の昼食として、市内の飲食店から提供のあった仕出し弁当を喫食した 3 名が食中毒様症状を呈している。」との通報が市保健所にありました。

調査したところ、9 月 30 日（月）に当該飲食店が提供した仕出し弁当を喫食した 3 グループ 45 名のうち 14 名が、9 月 30 日（月）午後 1 時 30 分を初発として、下痢、腹痛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、当該飲食店の仕出し弁当以外になく、発症状況が類似していること、患者のふん便からウエルシュ菌を検出したこと、仕出し弁当の保存検食から同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 7 日（月）から 10 月 9 日（水）まで 3 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	9 月 30 日（月）午後 1 時 30 分～10 月 1 日（火）午前 10 時
	症 状	下痢、腹痛等
	有 症 者 数	14 名 （内訳）男性：7 名（13～60 歳） 女性：7 名（12～50 歳）
	受 診 者 数	3 名（入院者 0 名）
原因食品	9 月 30 日（月）の昼食として提供した仕出し弁当	
病因物質	ウエルシュ菌	
原因施設	所 在 地 号 営 業 者 営 業 の 種 類	（行政処分が終了しておりますので、施設情報を削除しております。）
措 置	行政処分：10 月 7 日（月）から 10 月 9 日（水）まで 3 日間の営業停止 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	○弁当A ご飯、たくあん、しゅうまい、海老フリッター、ミートボール、スパゲティ、きんぴらごぼう、レタス、みょうが入り野菜炒め ○弁当B ご飯、たくあん、スパゲティ、きんぴらごぼう、みょうが入り野菜炒め、唐揚げ、ねぎ ○弁当C わかめごはん、鶏肉の竜田揚げ、煮ひたし、みょうが入り野菜炒め、たこやき、ごぼうの土佐煮、大根のみそ汁
検査関係	患者便 13件 うち4件からウエルシュ菌を検出 うち5件については検査中 ふきとり 5件 ウエルシュ菌 陰性 調理従事者便 3件 ウエルシュ菌 陰性 保存検食 3件 ウエルシュ菌を検出

[患者の発生状況]

年齢	総数	0～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70～
男性	7	2	2	1	0	1	1	0
女性	7	1	1	2	2	1	0	0
計	14	3	3	3	2	2	1	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	1件	患者数 15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
ウエルシュ菌			
[特 徴]			
ヒトや動物の腸管、土壌、水中などに分布する嫌気性（酸素のない環境を好む）の細菌			
[症 状]			
主症状は、下痢、腹痛で、症状は比較的軽い。潜伏期間は多くの場合、6～18時間			
[原因食品]			
主に給食など大量に調理された煮物、シチュー、カレー、スープ、麺つゆなどが原因となることが多い。			
[対 策]			
前日調理、室温放置を避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べること			
大量に加熱調理した食品を保存する場合には、急速に冷却し、この菌の発育しやすい温度帯に長く保持されないようにすること			