

平成28年4月8日
奈良市保健所生活衛生課

食中毒の発生について

平成28年4月4日（月）午前9時45分、市内の医療機関から「食中毒様症状を呈した患者1名を診察した。」旨の通報がありました。また、同日午後1時30分、市内の別の医療機関から同様に食中毒様症状を呈した患者1名を診察した旨の通報がありました。

市保健所が調査したところ、通報を受けた患者ら3名は、3月31日（木）午後8時頃、奈良市内の飲食店を利用し、うち3名全てが4月2日（土）午後2時を初発として、腹痛、下痢、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無く、発症状況が類似していること、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、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、4月8日（金）から4月9日（土）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	4月2日（土）午後2時～4月3日（日）午前10時
	症 状	腹痛、下痢、発熱等
	有症者数	3名 （内訳）男性：2名（20歳） 女性：1名（20歳）
	受診者数	3名（入院者 0名）
原因食品	3月31日（木）の夕食に提供された食事	
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：4月8日（金）から4月9日（土）まで2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、生又は加熱不十分な食肉等の提供を控えること	

メニュー	キャベツ、鶏の焼肉（もも、むね、せせり、やげん軟骨）、豚の焼肉（豚トロ、豚ハラミ、豚タン）、焼き用野菜（ナスビ、ピーマン、玉ねぎ他）、鳥雑炊、鶏タタキ、蒸し鶏サラダ
検査関係	患者便 3件 うち2件 カンピロバクター・ジェジュニ 検出 1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 1件 カンピロバクター 陰性

[患者の発生状況] () は入院者数

年齢	総数	0～9	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～
男性	2 (0)	0	0	2 (0)	0	0	0	0
女性	1 (0)	0	0	1 (0)	0	0	0	0
計	3 (0)	0	0	3 (0)	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	0件 患者数 0名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	2件 患者数 20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27年のカンピロバクター食中毒の事件数は318件、患者数は2,089名であり、事件数及び患者数ともに、ノロウイルスに次いで、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	生又は加熱不十分な食肉の喫食は控えること。 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。	