

食中毒の発生について

令和4年1月4日（火）午前11時頃、市民から「市内の飲食店を8名で利用したところ、複数名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している。」旨の通報がありました。

食品衛生法による調査したところ、患者ら8名は、令和3年12月29日（水）午後6時頃に当該飲食店を利用し、そのうち7名が12月30日（木）午後1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。

発症状況が類似していること、ふん便からカンピロバクターを検出したこと、診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所として当該飲食店に起因する食中毒と断定し、1月11日（火）から1月13日（木）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	12月30日（木）午後1時～1月1日（土）午後11時
	症状	下痢、腹痛、発熱等
	有症者数	7名 （内訳）男性：7名（19～20歳） 女性：0名
	受診者数	1名（入院者 0名）
原因食品	12月29日（水）の夕食に提供した食事（加熱不十分な鶏肉が含まれます。）	
病因物質	カンピロバクター	
原因施設	所在地 業種 屋号 営業者	（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せん。）
措置	行政処分 1月11日（火）から1月13日（木）まで3日間の営業停止 指導事項 提供されたメニューの中に加熱不十分な鶏肉が含まれていたことから、加熱不十分な状態での提供の中止 食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	
メニュー	鍋（鶏肉、雑炊、麺等）、枝豆、サラダ、鶏ももタタキ、アイス等	

検査関係	患者便	6件	うち	3件	カンピロバクター検出
	ふきとり	6件	検査中		
	調理従事者便	3件	検査中		

[患者の発生状況]

年齢	総数	0～9	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69
男性	7	0	2	5	0	0	0	0
女性	0	0	0	0	0	0	0	0
計	7	0	0	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	1件	患者数	39名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	0件	患者数	0名	死亡者数	0名
カンピロバクター						
[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。						
[症 状]						
腹痛、下痢、発熱等を主症状とし、潜伏期間は1～7日間である。						
[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						
[対 策]						
未加熱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。						