

令和元年 11 月 19 日

奈良市健康医療部保健所保健衛生課

担 当：松原、山口

T E L：0742-93-8395

食中毒の発生について

令和元年 11 月 14 日（木）午後 2 時 40 分頃、市民から「市内の飲食店を 12 名で利用したところ、食中毒様症状を呈している者がいる。」旨の連絡がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、患者ら 12 名は、11 月 9 日（土）午後 6 時 30 分頃に当該飲食店を利用し、そのうち 6 名が 11 月 11 日（月）午後 8 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わかりました。

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なされたことから、市保健所として当該飲食店に起因する食中毒と断定し、11 月 19 日（火）から 11 月 21 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	1 1 月 1 1 日（月）午後 8 時～ 1 1 月 1 3 日（水）午前 8 時 3 0 分	
	症 状	下痢、腹痛、発熱等	
	有 症 者 数	6 名 （内訳）女性：6 名（3 7 ～ 4 3 歳）	
	受 診 者 数	5 名（入院者 0 名）	
原因食品	1 1 月 9 日（土）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す。）	
措 置	行政処分 1 1 月 1 9 日（火）から 1 1 月 2 1 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	蒸し鶏とマッシュルームのハニーマスタード添え、ひとくちつくね、合鴨スモーク、栗の甘露煮、厚焼き玉子、鶏ももタタキ、油淋鶏、鶏皮ポン酢、鶏肉となすの炙り焼き、若鶏とかぼちゃ（デミグラスソースかけ）、鶏そぼろ栗御飯、くず餅（バニラアイス添え）等		
検査関係	患者便 ふきとり 調理従事者便	4件 8件 1件	うち 3件 カンピロバクター検出 検査中 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～
男性	0	0	0	0	0	0	0	0
女性	6	0	0	0	2	4	0	0
計	6	0	0	0	2	4	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 8名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	5件	患者数 80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。			

本件に関する問い合わせは、11月19日午後7時までをお願いします。