

食中毒の発生について

令和 4 年 1 月 4 日（火）午前 1 1 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 1 2 月 2 9 日（水）午後 6 時頃に当該飲食店を利用し、そのうち 7 名が 1 2 月 3 0 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 1 1 日（火）から 1 月 1 3 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 2 月 3 0 日（木）午後 1 時～1 月 1 日（土）午後 1 1 時
	症 状	下痢、腹痛、発熱等
	有 症 者 数	7 名 （内訳）男性： 7 名（1 9 ～ 2 0 歳） 女性： 0 名
	受 診 者 数	1 名（入院者 0 名）
原因食品	1 2 月 2 9 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す。）
措 置	行政処分 1 月 1 1 日（火）から 1 月 1 3 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 ふきとり 調理従事者便	6件 6件 3件	うち 3件 検査中 検査中	カンピロバクター検出
------	-----------------------	----------------	---------------------	------------

[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。