

令和 6 年 6 月 8 日
奈良市健康医療部保健所保健衛生課
T E L : 0742-93-8395

食中毒の発生について

令和 6 年 6 月 3 日（月）午後 12 時 55 分頃、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、届出がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、5 月 29 日（水）午後 5 時 45 分頃に当該飲食店を利用した 1 組 7 名うち、4 名が 5 月 31 日（金）午後 4 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。

患者が同時期に発症していること、ふん便からカンピロバクターを検出し、その潜伏期間や症状が合致することから、市保健所は当該飲食店に起因する食中毒と断定し、6 月 8 日（土）から 6 月 10 日（月）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	5 月 31 日（金）午後 4 時～6 月 1 日（土）午前 3 時
	症 状	下痢、腹痛、発熱等
	有 症 者 数	4 名 （内訳）男性：1 名（24 歳） 女性：3 名（23～24 歳）
	受 診 者 数	1 名（入院者 0 名）
原因食品	5 月 29 日（水）の夕食に提供した食事	
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 6 月 8 日（土）から 6 月 10 日（月）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 鶏肉を十分に加熱して提供すること	
メニュー	白菜の漬物、シーザーサラダ、炙り焼き（せせり、もも、玉ひも、きも、はらみ）、チキン南蛮、焼き物（きも、ささみ塩、つくね）、もも湯引き、ご飯等	

検査関係	患者便 ふきとり 調理従事者便	4件 9件 4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	1	0	0	1	0	0	0	0
女性	3	0	0	3	0	0	0	0
計	4	0	0	4	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
昨年度	発生件数	2件	患者数	47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。				