

食中毒の発生について

平成30年1月22日（月）、市内の医療機関から「食中毒様症状を呈した患者を診察した。」旨の通報がありました。

調査したところ、通報を受けた患者ら9名は、1月17日（水）午後6時30分頃、市内の飲食店を利用し、うち6名が1月18日（木）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なく、発症状況が類似していること、患者の1名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、1月26日（金）から1月27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	1月18日（木）午後8時～1月20日（土）午前6時
	症 状	下痢、腹痛、発熱、等
	有症者数	6名 （内訳）男性：6名（25～40歳）
	受診者数	4名（入院者 0名）
原因食品	1月17日（水）の夕食に提供された食事 （未加熱の鶏肉が含まれます。）	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
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26日（金）から1月27日（土）まで2日間の営業停止 指導事項 提供されたメニューの中に未加熱の鶏肉が含まれていたことから、未加熱 又は加熱不十分な鶏肉の提供は控えること 食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	

メニュー	鳥刺し（むね、ささみ、ずり、きも）、鶏の焼肉（もも、せせり、きも、カワ、ずり、ひね、心臓、なんこつ）、つくね、ももの天ぷら、突出し、おにぎり、キャベツ等、その他ドリンク類
検査関係	患者便 6件 うち 1件 カンピロバクター・ジェジュニ 検出 5件 カンピロバクター 陰性 ふきとり 6件 カンピロバクター 陰性 調理従事者便 2件 うち 1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

[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	6	0	0	1	4	1	0	0
女性	0	0	0	0	0	0	0	0
計	6	0	0	1	4	1	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	2件	患者数 53名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	2件	患者数 8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。			