

食中毒の発生について

令和 7 年 3 月 2 8 日（金）午前 1 1 時 4 0 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、3 月 2 5 日（火）午後 7 頃に当該飲食店を利用した 1 組 4 名うち、4 名が 3 月 2 7 日（木）午前 5 時を初発として、発熱、おう吐、下痢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、患者を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に起因する食中毒と断定し、4 月 3 日（木）から 4 月 5 日（土）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	3 月 2 7 日（木）午前 5 時～正午
	症 状	発熱、おう吐、下痢等
	有 症 者 数	4 名 （内訳） 女性：4 名（23～29 歳）
	受 診 者 数	3 名（入院者 1 名）
原因食品	3 月 2 5 日（火）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 4 月 3 日（木）から 4 月 5 日（土）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、鶏肉を十分に加熱して提供すること	
	食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	

メニュー	お通し（ナスの煮付け）、枝豆、たたききゅうり、梅水晶、生つくね、馬刺しユッケ、焼鳥（軟骨、ハート、ツナギ、レバー、ぼんじり）等		
検査関係	患者便 ふきとり 調理従事者便	2件うち2件 8件 1件	カンピロバクター検出 カンピロバクター不検出 カンピロバクター不検出

[患者の発生状況]

年齢	総数	0～9	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～
男性	0	0	0	0	0	0	0	0
女性	4	0	0	4	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	1件	患者数 17名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	4件	患者数 54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。			