

## 食中毒の発生について

平成30年4月19日（木）、市内の医療機関から「入院している患者の便からカンピロバクターを検出した。」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3名は、4月12日（木）午後6時45分頃、市内の飲食店を利用し、全員が4月15日（日）午後6時を初発として、腹痛、下痢、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、当該飲食店が提供した食事以外になく、発症状況が類似していること、患者のふん便からカンピロバクターを検出したこと、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を原因とする食中毒事件と断定し、4月20日（金）から4月21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	4月15日（日）午後6時～4月17日（火）午前7時
	症 状	腹痛、下痢、発熱等
	有症者数	3名 （内訳）男性：3名（17～21歳）
	受診者数	3名（入院者 1名）
原因食品	4月12日（木）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 4月20日（金）から4月21日（土）まで2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	
メニュー	焼鳥（もも、ねぎま、せせり、ささみ、むね、かわ等） 揚げ物（手羽の唐揚げ、鶏の唐揚げ等）、塩キャベツ等	

検査関係	患者便	3件	うち 2件	カンピロバクター検出
	ふきとり	4件	検査中	
	調理従事者便	2件	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	3	0	2	1	0	0	0	0
女性	0	0	0	0	0	0	0	0
計	3	0	2	1	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	28名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	3件	患者数	59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。