

食中毒の発生について

平成26年3月11日（火）午前9時頃、奈良市民から「2月28日（金）に市内の飲食店を4名で利用し、3月4日（火）から腹痛、下痢等の症状を呈した。また、医療機関の検便により、カンピロバクターを検出した。」旨の報告が市保健所にありました。

調査したところ、2月28日（金）の夕食として当該飲食店で喫食した4名中の2名が、3月2日（日）午前0時を初発として、腹痛、下痢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、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、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、3月17日（月）から3月18日（火）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。

患者関係	発症日時	3月2日（日）午前0時、3月4日（火）午前1時
	症状	腹痛、下痢等
	有症者数	2名 （内訳）男性：0名 女性：2名（40歳代）
	受診者数	1名（入院者 0名）
原因食品	2月28日（金）夕食として提供した食事	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	所在地 屋号 営業者 営業の種類	（行政処分が終了しておりますので、施設情報を削除しております。）
措置	行政処分：3月17日（月）から3月18日（火）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	キャベツ、鶏肉の焼肉（モモ肉、ムネ肉、ネック（首の部分）、軟骨、ぼんじり）、鶏レバ刺し（鶏レバー、わさび菜、大根けん）、鶏タタキ（モモ肉、ムネ肉、わさび菜、大根けん）		
検査関係	患者便	2件	うち2件からカンピロバクター・ジェジュニを検出
	調理従事者便	1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

[患者の発生状況]

年齢	総数	0～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70～
男性	0	0	0	0	0	0	0	0
女性	2	0	0	0	2	0	0	0
計	0	0	0	0	2	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 5件 患者数 227名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数 3件 患者数 114名 死亡者数 0名
カンピロバクター	
発生状況	わが国において平成24年のカンピロバクター食中毒は266件、患者数1,834名であり、事件数は全体で2番目に多かった。 本市では、本年度1件の発生があったところである。
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。
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
潜伏期間	1～7日間
症 状	腹痛、下痢、発熱など
予 防 策	鶏肉及び鶏内臓の生食は避けること 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。