

食中毒の発生について

平成30年7月10日（火）、市内の医療機関から「食中毒を疑う患者を診察した。」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31名は、7月7日（土）午後5時頃、市内の飲食店を利用し、うち12名が7月8日（日）午前9時を初発として、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることがわかりました。

患者の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、7月19日（木）から7月20日（金）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	7月8日（日）午前9時～7月10日（火）午前8時
	症 状	下痢、発熱、腹痛等
	有症者数	12名 （内訳）男性：12名（22～34歳）
	受診者数	10名（入院者 0名）
原因食品	7月7日（土）の夕食に提供した食事	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	所在地 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 7月19日（木）から7月20日（金）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	もやしナムル、塩こぶキャベツ、白菜キムチ、鶏タタキ、ご飯、焼肉等（ウインナー、若鶏モモ、豚肩ロース、豚バラ肉、牛ロース、牛バラ、牛カルビ、野菜）		
検査関係	患者便	10件	うち 8件 カンピロバクター・ジェジュニ検出
	ふきとり	5件	カンピロバクター 陰性
	調理従事者便	2件	カンピロバクター 陰性
	食品	2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	12	0	0	8	4	0	0	0
女性	0	0	0	0	0	0	0	0
計	12	0	0	8	4	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	2件	患者数 51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。			