

食中毒の発生について

令和元年6月7日（金）午後2時30分頃、県民から「市内の飲食店を10名で利用したところ、食中毒様症状を呈している者がいる。」旨の連絡がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、患者ら10名は、6月1日（土）午後7時頃に当該飲食店を利用し、そのうち8名が6月2日（日）午前7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わかりました。

発症状況が類似していること、ふん便からカンピロバクターを検出したこと、診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、市保健所として当該飲食店に起因する食中毒と断定し、6月12日（水）から6月14日（金）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	6月2日（日）午前7時～6月6日（木）午後10時
	症 状	下痢、腹痛、発熱等
	有症者数	8名 （内訳）男性：2名（26歳、28歳） 女性：6名（24～54歳）
	受診者数	4名（入院者 1名）
原因食品	6月1日（土）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 6月12日（水）から6月14日（金）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、加熱不十分な状態での提供の中止 食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	

メニュー	枝豆、切り干し大根、シーザーサラダ、豆腐サラダ、焼き鳥（ネギマ、ツクネ、ズリ、ハツ等）、ポテトフライ、鶏南蛮、ササミの湯引き、鶏雑炊、出し巻き卵、メロン、スイカ、バニラアイス、シャーベット等			
検査関係	患者便	8件	うち 3件	カンピロバクター検出
	ふきとり	7件	全て	カンピロバクター検出せず
	調理従事者便	3件	うち 1件	カンピロバクター検出

[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	2	0	0	2	0	0	0	0
女性	6	0	0	1	2	1	2	0
計	8	0	0	3	2	1	2	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	0件	患者数 0名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	5件	患者数 80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。			

本件に関する本日の問い合わせは、午後6時30分までをお願いします。