

食中毒の発生について

平成17年10月7日(金)午前9時15分頃、京都府在住の者から、「10月6日(木)午後9時から7名で市内の飲食店で会食をしたところ、6名が食中毒様症状を呈している」旨の届出がありました。

調査をしたところ、発症者6名は、10月7日午前2時頃から嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈し、内3名が医療機関を受診していることが判明しました。

また、他に市内在住の2名が同日午後6時から当該飲食店で食事をし、2名とも同様の症状を呈していることが判明しました。

これら2グループの共通食は、当該飲食店の食事以外にはないこと、発症状況が類似していること、また、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、市保健所は当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、10月9日から10月10日までの2日間の営業停止を命じました。

なお、発症者は全員快方に向かっています。

発症者	発症日時	10月6日(木)午後11時
	症状	嘔吐、下痢、腹痛
	発症者数	8名
	受診者数	3名
原因食品	調査中	
病因物質	調査中	
原因施設	所在地 施設名 営業者氏名 営業の種類	(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) 飲食店営業(一般食堂)
措置	平成17年10月9日から10月10日まで2日間の営業停止 施設の清掃消毒及び食品の衛生的な取り扱いについて指導	

[備 考]

メニュー	しゃぶしゃぶコース：先付（もみじあえ）造り（ヒラメ、ポタンエビ）前菜（さんま寿司、海老雲丹焼き、ウニのゼリー寄せ、焼きなす味噌かけ、ほうれん草しめじ和え） しゃぶしゃぶ（ごまだれ、ぼん酢だれ、牛肉、野菜等、餅）ご飯、漬け物、バニラアイスクリーム 懐石コース：先付（もみじあえ）造り（ヒラメ、ポタンエビ）前菜（かに味噌豆腐、小鮑旨煮、サーモン棒寿司、海老雲丹焼き、ほうれん草しめじ和え）煮物（蓮根胡桃饅頭、湯葉シート、隠元豆、蟹身餡）鍋（タラバ蟹、あおり烏賊、野菜等）揚物（蟹伸丈黄身揚げ、蟹爪、青唐、人参、菊葉）漬け物、マス子ご飯、マロンアイスクリーム、汁物（帆立伸丈、菊菜、紅葉麩）				
検査関係	患者便：6検体 検出せず 患者吐物：1検体 検出せず 調理従事者便：10検体 1名からセレウス菌(嘔吐毒陽性)検出 食 材：6検体 1検体から黄色ブドウ球菌(毒素陰性)検出 ふき取り：8検体 1検体から黄色ブドウ球菌(毒素陰性)検出				
発生状況 ()内は 受診者	年 齢	30代	50代	60代	合 計
	男 性	1	1		2
	女 性		4 (3)	2	6 (3)
	合 計	1	5 (3)	2	8 (3)

[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(H17.4～)：	2 件 、 患者数： 20名 、 死亡者数：0名
昨年度の同時期発生件数：	5 件 、 患者数： 434名 、 死亡者数：0名

平成17年10月19日 原因施設の施設情報を削除
 検査結果等を記載（赤字修正）
 患者便6検体のうち4検体は他自治体の実施
 （奈良県2、京都府1、京都市1）

奈良市保健所生活衛生課 TEL：0742 - 23 - 6172
