

食中毒の発生について

平成17年6月27日(月)15時頃、市内の医療機関から、下痢、腹痛及び発熱等の食中毒様症状を呈し入院している患者がいる旨の届出がありました。

調査をしたところ、患者は6月23日の夜に奈良市内の飲食店で会食しており、同席者9名中6名が同様の症状を呈し、うち、4名が入院していることが判明しました。

また、発症者の3名のふん便から食中毒菌であるサルモネラ属菌が検出されたこと、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、7月2日から7月3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	6月24日(金)午前8時
	症状	下痢、腹痛、発熱、嘔吐
	発症者数	6名(入院4名)
原因食品	調査中	
病因物質	サルモネラ属菌(サルモネラ・エンテリティディス)	
原因施設	所在地 施設名 営業者氏名 営業者住所 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7月2日から7月3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	定食類 豚へレ定食、ロースカツ定食、山海定食、レディース定食、串カツ（ウズラ、ロース、カニ、エビ、チーズ、リンゴ、イチゴ、アイスバナナ）						
検査関係	患者便 : 4検体 3検体からサルモネラ属菌検出 調理従事者便 : 3検体 陰性 ふき取り : 6検体 陰性						
発生状況 ()内は 入院患者	年 齢	10以下	10代	20代	30代	40代	合 計
	男 性		2(2)				2(2)
	女 性	1	3(2)				4(2)
	合 計	1	5(4)				6(4)

[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～)：0件、患者数：0名、死亡者数：0名
 昨年度の同時期発生件数：1件、患者数：2名、死亡者数：0名

特 徴 サルモネラは、鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川水など自然界に広く分布している。

原因食品 卵、食肉等の畜産食品及びその加工品

潜伏期間 通常8～48時間

主な症状 腹痛、下痢、発熱（38～40）、嘔吐、頭痛など

予防方法 卵や食肉を取り扱った手指、調理器具はそのつど洗浄消毒する。
 卵や食肉などは低温で保管し、卵は割り置きをしないこと。
 調理の際は、食品の中心部まで加熱を十分に行うこと。
 ネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除を行うこと。

平成17年7月11日 原因施設の施設情報を削除
 検査結果を記載（赤字修正）

奈良市保健所生活衛生課

TEL：0742-23-6172