

食中毒の発生について

平成17年3月11日（金）17時頃、大阪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の便からカンピロバクターが検出された」との通報がありました。

調査したところ、患者は3月4日（金）の夜に市内の飲食店で催された送別会で会食しており、参加者21名中10名が同様の食中毒様症状を呈し、うち4名が医療機関を受診していることが判明しました。

発症者の共通食は当該施設の食事以外にはないこと、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、3月15日から3月16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	3月5日（土）午前6時
	症 状	下痢(1～6回)、腹痛、発熱(37.0～40.0)
	発症者数	10名
	受診者数	4名（入院1名）
原因食品	調査中	
病因物質	カンピロバクター	
原因施設	所在地	（行政処分が終了していますので、施設情報等を削除しています）
	施設名	
	営業者氏名	
	営業の種類	
措 置	平成17年3月15日 から 3月16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	地鶏ささみのユッケ、スモークサーモンサラダ、いかの姿照焼き、えびの生春巻き、串カツ盛合せ（牛肉、豚肉、イカ、ホタテ、鶏肉）、豚トロとチキンのスモーク、芽キャベツ・コーングラタン、ミックスサラダ、サイコロステーキ、インドネシア風ピラフ						
検査関係	患者便(医療機関)：1検体 カンピロバクター検出 (市保健所)：8検体 5名からカンピロバクター検出 調理従事者便：2検体 陰性 食 材：1検体 陰性 ふき取り：5検体 陰性						
発生状況 ()内は 受診者	年 齢	20代	30代	40代	50代	60代	合 計
	男 性		2(1)	2(1)	1		5(2)
	女 性	2(1)	1(1)	1		1	5(2)
	合 計	2(1)	3(2)	3(1)	1(0)	1(0)	10(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(H16.4～)：5件、患者数：434名、死亡者数：0名
 昨年度の発生件数：1件、患者数：12名、死亡者数：0名

カンピロバクター

この菌は、ニワトリ及びウシ等の家きんや家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物などあらゆる動物が保菌しています。

肉の生食や加熱不十分、動物（鳥類）などのふんによる汚染により、食肉（特に鶏肉）、飲料水、サラダなどが原因や汚染源となります。

潜伏期間が一般に2～5日とやや長いのが特徴です。

症状については、下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などで、多くの患者は1週間で治癒します。

平成17年3月22日 原因施設の施設情報を削除
 検査結果を掲載（赤字修正）

奈良市保健所生活衛生課
 TEL：23-6172