

(報道資料)

平成 19 年 10 月 20 日
担当：保健所生活衛生課
：0742 - 23 - 6173

食中毒の発生について

平成 19 年 10 月 19 日 (金) 10 時 30 分頃、市内の医療機関から「下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈した同一旅館の宿泊客 5 名を診察した。」旨の届出がありました。

調査したところ、患者らは 13 名のグループで市内の旅館に 10 月 18 日から宿泊し、同日 18 時 30 分頃から会席料理を喫食、うち 5 名が同日 23 時頃から嘔吐、下痢及び腹痛等の症状を呈していました。

また、同日、このグループの他に 4 グループ 16 名が宿泊しており、うち 2 グループ 4 名が同様の食中毒様症状を呈し、市内の医療機関を受診していました。

患者らの共通食は、当該旅館の食事以外になく、発症状況も類似していること、診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、市保健所は当該旅館を原因施設とする食中毒と断定し、10 月 20 日から 10 月 21 日まで 2 日間の営業停止を命じました。

なお、患者は快方に向かっています。

発症者	発症日時	10 月 18 日 23 時頃
	症 状	嘔吐、下痢、腹痛等
	発症者数	9 名 (内訳) 女性：9 名 (62 歳 ~ 71 歳)
	受診者数	8 名 (入院なし)
原因食品	10 月 18 日夕食に提供された食事	
病因物質	検査中	
原因施設	所 在 地 屋 号 営 業 者 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)
措 置	行政処分：10 月 20 日から 10 月 21 日まで 2 日間の営業停止 (10 月 19 日午後から厨房の使用を自粛) 指導事項：施設の清掃消毒と食品の衛生的な取扱い指導	

[備考]

メニュー	A グループ 先付（イカ、しいたけ、もみじ和え） お造り（ヒラメ、タコ、あしらい） 焚合せ（カブ、巻湯葉、カボチャ、シメジ、エビ、絹さや） 焼物（金目鯛みりん粕漬焼き、エシャロット、栗甘露煮、柿クリームチーズ和え） 油物（サツマイモとエビの挟み揚げ、しいたけ、ミョウガ、菊葉） 蒸し物（カンパチの湯葉とろろ蒸し、松茸、セリ） ご飯、香物（カブ、柴漬） 吸物（松茸真丈、葛きり、三つ葉、スダチ） 水物（ごまアイス、オレンジ） B グループ 先付（栗豆腐、さんどまめ、岩茸、エビ） お造り（ヒラメ、マグロ、あしらい） 焚合せ（カブ、大和地鶏、舞茸、もみじ麩、水菜） 焼物（子持ち鮎、百合根、はじかみ、菊菜と茸のお浸し、柚子巻き柿） 油物（里芋みの揚げ、小茄子、シシトウ、エリンギ、ムラサキイモ煎餅） 蒸し物（レンコン豆腐） ご飯、香物（カブ、柴漬） 吸物（松茸真丈、葛きり、三つ葉、スダチ） 水物（メロンゼリー、梨） C グループ 先付（栗豆腐、さんどまめ、岩茸、エビ） お造り（ヒラメ、マグロ、タコ、あしらい） 焚合せ（カブ、大和地鶏、舞茸、もみじ麩、水菜） 焼物（子持ち鮎、百合根、はじかみ、菊菜と茸のお浸し、柚子巻き柿） 油物（里芋みの揚げ、小茄子、シシトウ、エリンギ、ムラサキイモ煎餅） 蒸し物（カンパチの湯葉とろろ蒸し、松茸、セリ） 酢の物（白板コンブ巻き（カニ、キュウリ、長芋、菊花） 寄せオゴノリ、子持ちシャコ、カニ味噌酢） ご飯、香物（カブ、柴漬） 吸物（松茸真丈、葛きり、三つ葉、スダチ） 水物（メロンゼリー、梨）
検査関係	保存検食 ： 9 件 内 1 件からセレウス菌検出 ふきとり ： 7 件 検査中 患者便 ： 3 件 食中毒菌陰性 調理従事者便： 6 件 検査中

[参考]

奈良市における食中毒発生状況（本件を含む）		
本年度発生件数： 5 件	患者数： 5 8 名	死亡者数： 0 名
昨年度発生件数： 2 件	患者数： 2 3 名	死亡者数： 0 名