

(報道資料)

平成19年8月31日

## 食中毒の発生について

平成19年8月29日午後6時頃、奈良県郡山保健所に「本日午後5時頃、管内の医療機関から腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈した患者1名を診察した。」旨の通報がありました。

調査したところ、患者は市内の飲食店で、8月25日午後5時頃、市内高校の運動部の生徒、保護者及び顧問等36名で会食し、うち13名が8月25日午後9時頃から下痢、腹痛及び発熱症状を呈していることが確認されました。

患者の共通食は、当該飲食店の食事以外になく、発症状況も類似していること、患者便より食中毒菌を検出したこと、診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定しました。市保健所は、8月31日当該営業者に対し8月31日から9月1日まで2日間の営業停止を命じました。

なお、患者はほぼ快方に向かっています。

発症者	発症日時	8月25日午後9時
	症 状	下痢、腹痛、発熱等
	発症者数	13名 (内訳) 男性：5名(16歳～17歳) 女性：8名(15歳～45歳)
	受診者数	6名(入院なし)
原因食品	8月25日に提供された食事	
病因物質	カンピロバクター	
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：8月31日から9月1日まで2日間の営業停止 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	若鶏のタタキ（カルパッチョ仕立て）、カツオのタタキ、炙り合鴨と水菜のサラダ、鶏のカラアゲ、豚の角煮シチューとバケット、もやしとキノコとブタモモステーキの鉄板焼、もんじゃ、焼きそば、フルーツ盛
検査関係	ふきとり : 4件 食中毒菌陰性 患者便 : 11件 7件からカンピロバクター検出 調理従事者便 : 5件 食中毒菌陰性

[参考]

<p>奈良市における食中毒発生状況（本件を含む）</p> <p>本年度発生件数：3件 患者数：46名、死亡者数：0名</p> <p>昨年度発生件数：2件 患者数：23名 死亡者数：0名</p>
<p>カンピロバクター</p> <p>[発生状況]</p> <p>わが国で発生している食中毒の中で、発生件数が最も多い食中毒である。昨年度市内で発生した食中毒2件も本菌によるものである。</p> <p>[特徴]</p> <p>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、通常の加熱調理で死滅する。</p> <p>[症状]</p> <p>潜伏期間は、1～7日と長いのが特徴で、腹痛、下痢、発熱などが主な症状です。</p> <p>[過去の原因食品]</p> <p>食肉（特に鶏肉及び鶏内臓、牛レバー）、飲料水、生野菜など</p> <p>[対策]</p> <p>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。</p> <p>また、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。</p>

奈良市保健所生活衛生課  
TEL：0742-23-6172