

(報道資料)

平成19年 5月29日

食中毒の発生について

平成19年5月24日14時頃、市内のホテルから「5月23日に当ホテルの宴会場で食事をしたグループの代表から、下痢、嘔吐等の症状を呈している者がいる旨の連絡を受けた。」との届出がありました。

奈良県及び本市が調査したところ、届出のあった福祉施設職員グループ184名は、5月23日の夕食に当該施設でコース料理を喫食し、うち22名が5月24日午前0時30分頃から下痢、腹痛等の症状を呈していたことが確認されました。

患者の共通食は、当該施設が調製したコース料理以外になく、発症状況も類似していること、患者の検便から食中毒菌が検出され、診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、市保健所は当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、5月30日から5月31日まで2日間の営業停止を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

患者関係	発症日時	5月24日午前0時30分から5月24日午後10時
	患者症状	下痢、腹痛、嘔気等
	患者数	患者総数 22名 (内訳) 男性: 3名(22歳~78歳) 女性: 19名(18歳~67歳)
	受診者数	受診者 13名 入院者 0名
原因食品	5月23日に提供された食事	
病因物質	ウエルシュ菌	
原因施設	氏名所在地施設名営業の種類屋号	(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: 5月30日から5月31日まで2日間の営業停止 なお、当該施設は、5月29日午後から営業を自粛している。 指導事項: 施設の清掃消毒及び食品の衛生的な取扱い指導	

[備 考]

メニュー	<p>オードブル 鯛、平目、サラダ スープ クリームコーンスープ 魚料理 ノルウェーサーモンパイ、小海老、ブロッコリー シャーベット レモンシャーベット 肉料理 牛フィレ肉、ニンジン、ジャガイモ デザート マンゴムース、チョコレートクリーム メロン、イチゴ、パパイア パン コーヒー</p>								
検査関係	<p>患者便：17検体 ウエルシュ菌検出（2検体） 保存検食等：9検体 食中毒菌陰性 調理従事者便：20検体 食中毒菌陰性</p>								
発生状況 ()内は 受診者	年齢	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
	男性	0(0)	1(1)	0(0)	1(0)	0(0)	0(0)	1(0)	3(1)
	女性	2(0)	1(1)	2(2)	3(1)	9(8)	2(0)	0(0)	19(12)
	合計	2(0)	2(2)	2(2)	4(1)	9(8)	2(0)	1(0)	22(13)

[参 考]

<p>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：1件、患者数：11名、死亡者数：0名</p>
<p>ウエルシュ菌の特徴 人や動物の腸管、土壌、水中などに分布する嫌気性（酸素のない環境を好む）の細菌。主症状は下痢、腹痛で、症状は比較的軽い。この菌による食中毒は、主に給食など大量に調理された煮物、シチュー、カレー、スープ、麺つゆなどが原因となることが多い。 予防には、前日調理、室温放置を避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べること、大量に加熱調理した食品を保存する場合には、急速に冷却し、この菌の発育しやすい温度帯に長く保持されないようにすることなどの対策が有効である。</p>

更新状況

平成19年6月7日 原因施設の施設情報を削除（赤字修正）