

食中毒の発生について

平成 19 年 4 月 9 日(月)10 時頃、大阪府内の住民から、「奈良市内の旅館で会食したところ、複数の者が嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈した」旨の届出がありました。

調査したところ、届出のあったグループは 8 名で、4 月 8 日 13 時頃に当該旅館で会席料理を喫食し、うち 6 名が同日 15 時 00 分頃から嘔吐、下痢等の症状を呈していたことが確認されました。また、同旅館で同日 12 時 30 分頃に会席料理を喫食した別のグループ 9 名中 5 名が同様の症状を呈していることが確認されました。

発症者に共通する食事は当該旅館の食事以外になく、症状が類似していること、発症者の吐物、ふん便から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、市保健所は当該旅館を原因施設とする食中毒と断定し、4 月 17 日から 4 月 18 日まで 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。

発生日時 平成 19 年 4 月 8 日 15 時(初発)
発症者数 11 名 男性：4 名(64 歳～76 歳) 女性：7 名(30 歳～90 歳)
受診者 1 名(入院 0 名)
症 状 嘔吐、下痢、発熱
原因食品 調査中
病因物質 黄色ブドウ球菌
原因施設 (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)

業 種：飲食店営業(旅館)

措 置 等 行政処分：4 月 17 日～4 月 18 日までの 2 日間の営業停止
(4 月 16 日は午後から営業自粛)
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

メニュー 先付(ウニ豆腐、わらび、いくら、じゅんさい、美味出し)
前菜(鯛小袖寿司、トコブシ旨煮、白魚香揚げ、アマゴ有馬煮、三色団子、
鴨ロース煮、サーモンたらこ和え)
椀物(油目葛打ち、玉子豆腐、菜種、人参、木の芽、すまし汁仕立)
造り(ヒラメ、マグロトロ、サザエ、イカ、ウニ、海老、芽物一式)
焚合せ(イイダコ旨煮、小芋、大根、よもぎ麩、おくら)
替鉢(春菜鍋)
〔具材：蛤、帆立貝、わらび、うるい、ぜんまい、えのき茸、こんにゃく、
豆腐〕
焼肴(キンキ塩焼き、守口大根)
油物(桜海老かき揚げ)
止椀(赤だし汁、豆腐、三つ葉)
御飯(じゃこ焚込みご飯)
香物(白菜、みぶ菜、柚子大根)
デザート(マンゴープリン、イチゴ、キウイ)

検査関係 患者便 : 9件 黄色ブドウ球菌検出 1件
 // 吐物 : 1件 黄色ブドウ球菌検出
 調理従事者便 : 14件 食中毒菌陰性
 // 手指拭き取り : 8件 食中毒菌陰性
 調理場 // : 7件 食中毒菌陰性
 参考食材 : 9件 食中毒菌陰性

発生状況

()内は 受診者 (再掲)	年齢	~ 39 歳	~ 49 歳	~ 59 歳	~ 69 歳	~ 79 歳	~ 89 歳	~ 99 歳	合計
	男性					2	2		
女性		1	1(1)		3	1		1	7(1)
合計		1	1(1)		5	3		1	11(1)

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（H19.4～）：1件 患者数：11名

昨年度発生件数 : 2件 患者数：23名

昨年度同時期 : 0件 患者数：0名

黄色ブドウ球菌

この菌は、化膿した傷口や、健康な人の鼻やのどの中、皮膚など生活環境に広く分布しています。この菌は食品中で増殖するときエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素を食品と一緒に食べることにより、食中毒を起こします。

手指を介した汚染を受けやすく、おにぎり、弁当などが原因食品として多く報告されています。

潜伏時間は、1～5時間（平均3時間）で、嘔吐、腹痛、下痢などが主な症状です。

奈良市保健所 生活衛生課

電話：0742-23-6172