

食中毒の発生について

平成20年10月30日17時、奈良県郡山保健所から「同日15時20分、大和郡山市内の医療機関から通報があり、カンピロバクターの感染が疑われる患者を診察したところ、患者は奈良県立平城高等学校（奈良市朱雀2丁目11）学校長 ^{たにがき} 谷垣 ^{やすし} 康）の生徒であり、平成20年10月21日から24日までの日程で九州方面へ修学旅行に行っており、同行者に同様の症状を呈している者がいるようであることを聴取した。」旨の連絡がありました。

本市及び奈良県において同校の調査をしたところ、修学旅行に参加した2年生10クラス395名及び教職員22名のうち、10月24日7時を初発として、6クラス23名が腹痛、下痢及び発熱等の症状を呈していることが判明しました。

また、患者10名のふん便から食中毒菌であるカンピロバクターが検出されました。

本件については、発症状況から修学旅行における食事の疑いがあるとみて、関係施設の調査を実施しているところです。なお、修学旅行は、組ごとに旅程が異なります。

また、患者は、全員快方に向かっております。

患者関係	発症日時	10月24日7時から10月29日18時30分
	患者症状	腹痛、下痢、発熱等
	患者数	患者総数 23名（16歳～17歳） （内訳） 男性： 7名 女性： 16名
	受診者数	受診者 17名 入院者 0名
原因食品	修学旅行中の食事の疑い（調査中）	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	

旅程表	別紙のとおり
検査関係	患者ふん便：21名 10名からカンピロバクター検出 (うち8名からカンピロバクター・ジェジュニ検出)

[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：4件 患者数：46名 死亡者数：0名

昨年度 発生件数：6件 患者数：71名 死亡者数：0名

カンピロバクター

[発生状況]

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。

本年度、市内の施設で発生した食中毒2件も本菌によるものである。

[特 徴]

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、通常の加熱調理で死滅する。

[症 状]

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ある。

[過去の原因食品]

食肉(特に鶏肉及び鶏内臓、牛レバー)、飲料水、生野菜など

[対 策]

牛レバーや鶏肉の刺身などの生食は避け、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。

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。

肉類をさわった後は、しっかりと手を洗う。

