

平成20年10月22日

奈良市保健所生活衛生課
0742-23-6172

食中毒の発生について

10月17日14時頃、奈良県大和郡山市の市民から「奈良市内の飲食店において、勤務先の同僚ら19名で会食したところ、複数の者が食中毒様症状を呈している。」旨の届出がありました。

調査したところ、10月10日19時頃より、患者ら19名は奈良市内の飲食店で喫食しており、そのうち12名が10月11日8時を初発として、下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

患者らの共通食は、当該飲食店の食事以外になく、患者便から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、当該営業者に対し10月22日から10月23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。

患者関係	発症日時	10月11日8時から10月16日21時
	患者症状	下痢、腹痛、発熱等
	患者数	患者総数 12名 (内訳) 男性：12名 女性：0名
	受診者数	受診者 2名 入院者 0名
原因食品	10月10日に提供された食事	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
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22日から10月23日まで2日間の営業停止 指導事項：食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	

[備 考]

メニュー	塩キャベツ、ムネ肉のタタキポン酢、サラダ、茶碗蒸し、手羽先の空揚げ、串焼き5種（ハート、ささみ梅、せせり、かわ、ねぎま） お茶漬け、バニラアイス、その他飲料
検査関係	患 者 便 : 12件 4名からカンピロバクター・ジェジュニ検出 ふ き と り : 5件 食中毒菌陰性 調 理 従 事 者 便 : 3件 1名からカンピロバクター・コリ検出

患者の発生状況

年齢	総数	0～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70～
男性	12	0	0	4	6	2	0	0
女性	0	0	0	0	0	0	0	0
計	12	0	0	4	6	2	0	0

[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）</p> <p>本年度 発生件数：3件 患者数：26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</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、市内の施設で発生した食中毒2件も本菌によるものである。また、本年度においても本菌による食中毒が1件発生している。</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>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。</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>肉類をさわった後は、しっかりと手を洗う。</p>

平成20年10月30日 原因施設の施設情報を削除
 検査結果を記載（赤字修正）