

食中毒の発生について

平成20年8月18日、京都府木津川市の市民から「8月17日12時頃、奈良市内の飲食店を1名で利用し、チャーハン定食を喫食したところ、同日14時頃、吐き気及びおう吐の症状を呈した。」旨の連絡がありました。

また、8月19日、広島県福山市の市民から「8月17日12時30分頃、奈良市内の飲食店を3名で利用し、チャーハン定食などを喫食したところ、うち2名が同日14時頃、吐き気、おう吐及び下痢等の症状を呈した。」旨の連絡がありました。

福山市保健所及び市保健所において調査したところ、8月17日の昼食に奈良市内の同じ飲食店で喫食した2グループ4名のうち、京都府木津川市1名と広島県福山市2名の合計3名が、8月17日14時頃、吐き気、おう吐、下痢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3名に共通する食事は、当該飲食店における食事以外になく、発症状況が類似していること、患者の検便及び調理場の拭き取り検査において、セレウス菌(おう吐毒産生)を検出したこと、診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、市保健所は、本日、営業者に対し1日間の営業停止を命じました。

なお、患者は1名入院しているものの、全員快方に向かっています。

患者関係	発症日時	8月17日14時
	患者症状	吐き気、おう吐、下痢
	患者数	患者総数 2グループ3名 (内訳) 男性:2名(60歳代1名、70歳代1名) 女性:1名(40歳代1名) 京都府木津川市1名、広島県福山市2名
	受診者数	3名(入院者1名)
原因食品	8月17日に提供された食事	
病因物質	セレウス菌(おう吐毒産生)	
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25日(1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	<p>8月17日に提供された主なメニュー</p> <p>チャーハン定食など(チャーハン、もやし和え物(ナムル)、肉だんご、シューマイ、中華スープ、サラダ)</p>	
検査関係	<p>患者便 : 3名実施 (実施機関)</p> <p>拭き取り</p> <p>調理従事者手指 : 2件実施</p> <p>調理場 : 6件実施</p> <p>調理従事者便 : 2件実施</p>	<p>3名からセレウス菌(おう吐毒産生)検出 福山市保健所2名、市保健所1名)</p> <p>検出せず</p> <p>3件からセレウス菌(おう吐毒産生)検出</p> <p>検出せず</p>

[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>			
本年度	発生件数 : 1件	患者数 : 7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>セレウス菌</p> <p>セレウス菌は、土、河川などに広く生息し、穀物、食肉、野菜、豆などから見つかります。この菌は、熱に強い芽胞(植物の種のような形態)を作り、また、この菌が産生する毒素により食中毒が起こります。セレウス菌には、おう吐毒を作るものと、下痢毒を作るものがあり、日本では、そのほとんどは、おう吐毒によるものです。この毒素は、熱に強く、一度作られてしまうと加熱しても壊すことはできません。</p> <p>この菌による食中毒は、少量で発症することはないので、菌を増殖させないことが重要です。炊きあげたご飯やゆでたスパゲティは、放冷する際、急速に温度を下げて低温で保存するようにし、作り置きはしないようにすることが大切です。</p>			

{
 奈良市保健所生活衛生課
 TEL : 0742-23-6172
 内線 : 2824