

平成20年8月4日

奈良市保健所生活衛生課
TEL : 内線2824・0742-23-6172

食中毒の発生について

平成20年7月28日、市内の大学に通学する学生から「所属する運動部の部員ら15名のうち、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈している者が複数名いる。」旨の通報がありました。

調査したところ、7月12日18時30分ごろより、部員ら15名は、新入生歓迎会として、奈良市内の飲食店で喫食しており、そのうち7名が7月13日18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確認されました。

患者の共通食は、当該飲食店の食事以外になく、本日、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8月4日から8月5日まで2日間の営業停止を命じました。

なお、患者は全員回復しています。

患者関係	発症日時	7月13日18時から7月18日9時
	患者症状	下痢、腹痛、発熱等
	患者数	患者総数 7名 (内訳) 男性: 1名(20歳代1名) 女性: 6名(10歳代1名 20歳代5名)
	受診者数	受診者 3名 入院者 0名
原因食品	7月12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: 8月4日から8月5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	造り3種類(たこ、サーモン、カンパチ、大葉、大根ケン、ワサビ)、梅くらげ、つくね串、イカ下足の天ぷら、鶏のからあげ、ポテトフライ、小龍包、牛生レバー、サラダ、イチゴデザート、その他飲料
検査関係	患者便 : 6件 3名からカンピロバクター・ジェジュニ検出 ふきとり : 4件 1検体からセレウス菌検出 調理従事者便等 : 3件 2名からセレウス菌検出

[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 : 0件 患者数 : 0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。</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>