

食中毒の発生について

平成21年10月22日午前10時頃、市内の施設から「10月21日に利用したグループが下痢、腹痛等の症状を呈している」旨の通報がありました。

京都府、奈良県及び市保健所が調査したところ、当該施設において、10月21日の夕食を喫食した1グループ37名中18名が10月21日午後10時を初発として、下痢、吐き気等の症状を呈していることが判明しました。

患者に共通する食事は、当該施設の食事以外に無く、発症状況が類似していること、診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は当該施設を原因とする食中毒事件と断定し、10月27日から10月28日まで2日間の営業停止を命じました。

なお、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21日午後10時～10月22日午前10時
	患者症状	下痢、吐き気等
	患者数	総数 18名 男性 14名(38歳～53歳) 女性 4名(47歳～53歳)
	受診者数	受診者 8名 入院者 0名
原因食品	10月21日に提供された夕食	
病因物質	調査中	
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27日から10月28日まで2日間の営業停止 (営業者は施設の清掃消毒を実施し、10月23日から営業を自粛しています。) 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	ノルウェーサーモンの昆布締め、テリーヌ盛り合わせ、伊勢エビとカンパチの中華風造り、黒毛和牛のスモークカルパッチョ仕立て、にぎり寿司盛り合わせ、キャラメルのみース、帆立貝柱ときのこのココット焼き、タラバガニの具足煮旬菜添え、旬魚とポテトの香草オイル焼き、大和ポークの角煮、黒毛和牛のローストビーフ、温菜そば
検査関係	患者便 9件 調査中 ふきとり 5件 調査中 調理従事者便 12件 調査中

[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	14	0	0	3	4	7	0	0
女性	4	0	0	0	2	2	0	0
計	18	0	0	3	6	9	0	0

[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	115名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	9件	患者数	172名	死亡者数	0名