

食中毒の発生について

7月1日16時30分頃、和歌山市保健所から「本日、管内医療機関から6月19日から20日に奈良市内を旅行した和歌山市民14名のうち11名が下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していると通報があり、奈良市内の飲食店にて、鶏肝さしみ、烏わさ等を喫食していることを探知したので、当該飲食店の調査を依頼する。」旨の連絡がありました。

和歌山市及び本市保健所が調査したところ、6月19日18時頃より、患者ら14名は、当該飲食店で喫食しており、そのうち9名が6月20日23時を初発として、下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

和歌山市保健所より、患者らの共通食が当該飲食店の食事以外になく、発症状況が類似していること、患者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、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である旨の通知がありました。

本市保健所は、当該飲食店を原因施設とする食中毒であるとし、当該営業者に対し7月7日から7月8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います。

患者関係	発症日時	6月20日23時から6月23日13時
	患者症状	下痢、発熱、腹痛等
	患者数	患者総数 9名 (内訳) 男性: 4名(62歳~77歳) 女性: 5名(59歳~72歳)
	受診者数	受診者 3名 入院者 0名
原因食品	6月19日夜に提供された食事	
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: 7月7日から7月8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	つき出し(千切りキャベツ)、鶏肝さしみ、鳥わさ、チヂミ、串カツ(せせり、モモ、ソーセージ、ささみ)、鳥串(ズリ、せせり、レバー、なんこつ、ねぎま、ささみ梅じそ、ささみわさび、月見くつね)
検査関係	患者便：6件 1名からカンピロバクター・ジェジュニ検出 3名からカンピロバクター・コリ検出 ふきとり：6件 食中毒菌陰性 調理従事者便：2件 食中毒菌陰性

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	4	0	0	0	0	0	3	1
女性	5	0	0	0	0	1	3	1
計	9	0	0	0	0	1	6	2

[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：1件 患者数：57名 死亡者数：0名</p> <p>昨年度 発生件数：9件 患者数：172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3件は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)、生野菜、飲料水など</p> <p>[対策]</p> <p>牛レバーや鶏肉の刺身などの生食は避け、食肉は十分な加熱調理(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21年7月29日 原因施設の施設情報を削除
検査結果を記載(赤字修正)