

平成22年12月8日  
 奈良市保健所生活衛生課  
 T E L 0742-23-6172

## 食中毒の発生について

平成22年12月2日午前11時40分頃、奈良県から「平成22年12月1日午前9時30分頃、県郡山保健所から通報があり、11月20日の夕食として奈良市内の飲食店を利用した9名のうち4名が下痢、腹痛等の食中毒様症状を発症している。医療機関での検便の結果、1名からカンピロバクターを検出している。」との連絡が市保健所にありました。

市保健所が調査したところ、9名は、11月20日午後5時頃から奈良市内の飲食店を利用し、鶏の造り盛り合わせ、焼き鳥等を喫食しており、うち4名が11月22日午前6時を初発として下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた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なく、発症状況が類似していること、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、市保健所は当該施設を原因とする食中毒事件と断定し、12月8日から12月9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っております。

患者関係	発症日時	11月22日午前6時～11月23日午前12時
	症 状	下痢、腹痛、発熱等
	発症者数	4名 (内訳) 男性：4名(42～60歳) 女性：0名
	受診者数	2名(入院者 0名)
原因食品	11月20日夕食として喫食した食事	
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：12月8日から12月9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	付き出し（生キャベツ、枝豆） 造り盛り合わせ（ささみ、むね、ずり、肝、心） 焼き鳥（三角、しそまき、もも、なんこつ、砂ずり、手羽先、皮わさび、心、せせり、ささみ梅しそ、とりニンニク、つくね、ねぎま） 牛すじ ポン酢、棒々鶏サラダ、韓国風豆腐サラダ、ポテトフライ、ニラチヂミ、ゴボウチップス、スティックサラダ、チキン南蛮
検査関係	患者便 4件 うち2名からカンピロバクター・ジェジュニ検出 ふきとり 3件 検査中 調理従事者便 3件 検査中 参考食材 2件 検査中

[ 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	4	0	0	0	2	1	1	0
女性	0	0	0	0	0	0	0	0
計	4	0	0	0	2	1	1	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	3件	患者数 36名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	7件	患者数 168名 死亡者数 0名
<b>カンピロバクター</b>			
発生状況	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。昨年度市内で発生した食中毒1件も本菌によるものである。		
特 徴	家畜、家禽類の腸管内に生息し、調理により食肉（特に鶏肉）、臓器を汚染する。 乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。		
原因食品	食肉（特に鶏肉及び鶏内臓、牛レバー）、飲料水、生野菜など		
潜伏期間	1～7日間		
症 状	腹痛、下痢、発熱など		
予 防 策	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）を行うこと。 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こと。 肉類をさわった後は、しっかりと手を洗うこと。		

平成22年12月16日 原因施設の施設情報を削除