

## 食中毒の発生について

平成22年9月27日17時頃、奈良県から「本日、桜井保健所管内の医療機関から通報があり、9月26日に奈良市内のホテルで開催された結婚披露宴においてコース料理を喫食し、腹痛、吐き気、おう吐を発症した患者を診察している。」との連絡が当所にありました。

また、9月27日17時30分頃、奈良市内の医療機関から「現在、おう吐を呈した患者を診察している。患者によると、9月26日に奈良市内のホテルで開催された結婚披露宴に出席した48名のうち10名程度が同様な症状を発症しているとのことである。」との通報が当所にありました。

調査したところ、患者らは9月26日14時30分から奈良市内のホテルで開催された結婚披露宴に出席し、同一のコース料理を大人42名で喫食しており、現在のところ、うち24名が同日18時頃を初発として、吐き気、おう吐、下痢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、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、9月29日から10月1日まで3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	9月26日18時～9月27日2時
	患者症状	吐き気、おう吐、下痢等
	患者数	総数 24名 男性 9名 女性 15名
	受診者数	9名（入院者 0名）
原因食品	9月26日に提供された食事	
病因物質	調査中	
原因施設	所在地 屋号 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：9月29日から10月1日まで3日間の営業停止 (営業者は施設の清掃消毒を実施しています。) 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	平目のタルタルとブロッコリーのムース キャヴィア添え（ブロッコリーのムース、キャヴィア、平目のタルタルソース）、オマール海老と帆立貝柱のサラダ仕立て（オマール海老、帆立貝柱、サラダ）、クリームコーンスープ、伊勢海老の黄金焼き、レモンのシャーベット、牛フィレ肉のポワレ フォアグラ添え マデルソース（牛フィレ肉、フォアグラ）、温菜（グリーンアスパラ、カボチャ）、ウェディングケーキ（ケーキ、イチゴ、ブルーベリー）、ロールパン、ビール、日本酒、焼酎、ワイン、コーヒー、オレンジジュース、ウーロン茶
検査関係	患者便 6件 検査中 ふきとり 27件 検査中 調理従事者便 22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	9	0	2	3	0	0	3	1
女性	15	0	0	2	3	6	2	2
計	24	0	2	5	3	6	5	3

[ 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	2件	患者数	12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