

食中毒の発生について

5月6日(木)午前10時15分頃、奈良市内の大学から「4月29日(木)に学生3人が市内の飲食店を利用したところ、5月1日(土)から3名全員が腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈している。」旨の通報がありました。

市保健所が調査したところ、当該施設において4月29日(木)に提供した飲食物を喫食した2グループ6名中の5名が5月1日(土)午後3時を初発として、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

患者の共通食は、当該飲食店の食事以外になく、発症状況も類似していること、患者便より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なされたことから、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5月10日(月)から5月11日(火)まで2日間の営業停止を命じました。

なお、患者は快方に向かっています。

発症者	発症日時	5月1日(土)午後3時～5月2日(日)午前8時
	症 状	下痢、腹痛、発熱等
	発症者数	5名 (内訳)男性：1名(37歳) 女性：4名(20歳～35歳)
	受診者数	受診者5名 入院者0名
原因食品	4月29日(木)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/コリ	
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：5月10日(月)から5月11日(火)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	鳥刺し盛合わせ（ずり、ささみ、レバー）、ささみ焼、ずり焼、鶏雑炊等
検査関係	患者便：5件 うち1名からカンピロバクター・ジェジュニ検出 1名からカンピロバクター・コリ検出 ふきとり：5件 検査中 調理従事者便：4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	1	0	0	1	0	0	0	0
女性	4	0	3	1	0	0	0	0
計	5	0	3	2	0	0	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：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：167名 死亡者数：0名
カンピロバクター	
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、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。
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。