

食中毒の発生について

平成22年2月19日(金)午後10時15分頃、市内の医療機関から「本日、発熱、下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈した3人を受診した。」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2月18日(木)に提供した飲食物を喫食した5グループ22名中21名が2月19日(金)午前6時を初発として、腹痛、下痢、吐き気、発熱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、患者便からサルモネラ属菌(サルモネラ・エンテリティディス)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ました。

なお、患者は快方へ向かっています。

患者関係	発症日時	平成22年2月19日(金)午前6時30分から 2月20日(土)午前10時
	患者症状	頭痛、発熱、下痢等
	患者数	総数 21名 (内訳) 男性: 7名(17歳~70歳) 女性: 14名(6歳~67歳)
	受診者数	受診者19名 入院者1名
原因食品	2月18日(木)に提供された食事	
病因物質	サルモネラ属菌(サルモネラ・エンテリティディス)	
原因施設	所在地 屋号 営業者 営業の種類	(一定期間が経過しているため、施設情報を削除しています。)
措置	指導事項	食品衛生法違反により行政処分を科するところであるが、原因施設をすでに撤去していることから、当該営業者が営業する飲食店等において、今後、衛生管理を徹底し、同様の事件を発生させないように指導した。

[備 考]

メニュー	[2月18日(木)夕食] 五目春巻き、エビのマヨネーズ和え、酢豚、青椒肉絲、蟹玉炒飯、レバニラ炒め、担々麺シーザーサラダ、肉のタタキ、杏仁豆腐など
検査関係	患 者 便 : 15件 5名からサルモネラ属菌(サルモネラ・エンテリティディス)検出 調理従事者便 : 7件 検査中

[患者の発生状況 (()内は入院患者数再掲)]

年 齢	総 数	0~10	10~19	20~29	30~39	40~49	50~59	60~
男 性	7	0	1	1	1	2	1	1
女 性	14	2	2	3	2	3	1	1(1)
計	21	0	0	0	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: 5件 患者数: 133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
サルモネラ属菌	
特 徴	サルモネラは動物の腸管、は虫類、河川水など自然界に広く分布している。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い
原因食材	卵、食肉等の畜産食品及びその加工品
潜伏期間	通常8~48時間
主な症状	腹痛、下痢、発熱(38℃~40℃)、嘔吐、頭痛など
予 防 法	卵や食肉などは低温で保管し、卵は割り置きをしないこと。 卵や食肉を取り扱った手指、調理器具はそのつど洗浄消毒する。 調理の際は、食品の中心部まで十分に加熱を行うこと。 ネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除を徹底すること。 ペットなど動物と触れあった後は、手指の洗浄、消毒を行うこと。