

## 食中毒の発生について

平成16年9月9日(木)16時頃、市内の住民から、同日12時頃に奈良市内の飲食店から出前をとり、4家族12名(大人4名、子供8名)で喫食したところ、14時頃からチャーハンを食べた子供3名が嘔吐し、医療機関で治療を受けている旨の届出がありました。

調査をしたところ、発症者の共通食は当該施設が調製したチャーハン以外にはないこと、発症者のふん便、吐物及び残食からセレウス菌が検出されたこと、診察した医師から食中毒の届出があったことから、市保健所は当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、9月16日から9月17日までの2日間の営業停止を命じました。

なお、発症者は全員回復しています。

発症者	発症日時	9月9日14時
	症状	嘔吐
	発症者数	3名
	受診者数	3名(入院0名)
原因食品	チャーハン	
病因物質	セレウス菌	
原因施設	所在地 施設名 氏名 営業の種類	(行政処分が終了していますので、施設情報等を削除しています。)  飲食店(中華料理店)
	措置	平成16年9月16日から9月17日まで2日間の営業停止 施設の清掃消毒及び食品の衛生的な取り扱いについて指導 9月15日の夕方から営業を自粛

[ 備 考 ]

メニュー	チャーハン		
検査関係	発症者便	: 3 検体 ( 3 検体よりセレウス菌検出 )	
	発症者の吐物	: 1 検体 ( セレウス菌検出 )	
	残 食	: 1 検体 ( セレウス菌検出 )	
	拭き取り	: 5 検体 ( 4 検体よりセレウス菌検出 )	
発生状況  ( )内は 受診者	年 齢	10歳未満	
	男	2 ( 2 )	
	女	1 ( 1 )	
	合 計	3 ( 3 )	

[ 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(H16.4~) : 4件 、患者数 : 431名 、死亡者数 : 0名          昨年度の発生件数 : 1件 、患者数 : 12名 、死亡者数 : 0名</p> <p>セレウス菌</p> <p>セレウス菌は、土、河川などに広く生息し、穀物、食肉、野菜、豆などから見つかります。この菌は熱に強い芽胞 (植物の種のような形態) を作り、また、この菌が産生する毒素により食中毒が起こります。セレウス菌には、嘔吐毒を作るものと、下痢毒をつくるものがあり、日本では、そのほとんどは嘔吐毒によるものです。この毒素は熱に強く、一度作られてしまうと加熱しても壊すことはできません。</p> <p>この菌は、少量で発症することはないので、菌を増殖させないことが重要です。炊きあげたご飯やゆでたスパゲティは、放冷する際、急速に温度を下げて低温で保存するようにし、作り置きはしないようにすることが大切です。</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

( 奈良市保健所生活衛生課 )  
 TEL : 23 - 6172