

食中毒の発生について

平成16年6月9日10時、市内の医療機関から、下痢、腹痛等の症状を呈し受診した患者の便から腸管出血性大腸菌O157（VT1.2陽性）が検出された旨届出がありました。

また、6月9日19時、奈良県郡山保健所から「下痢、腹痛、血便等の症状を呈し大阪府内の医療機関で受診した患者の便から腸管出血性大腸菌O157（VT1.2陽性）を検出したとの届出があった。」旨通報がありました。

患者の行動調査を実施したところ、2名の患者は5月30日に市内の飲食店で食事をしており、関連性を調査したところ、2名の患者の腸管出血性大腸菌O157の遺伝子配列が一致したため、保健所は当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

なお、患者は快方に向かっています。

患者関係	発症日時	6月2日 7時
	患者症状	下痢、腹痛、発熱等
	発症場所	患者自宅
	患者数	総数 2名
	受診者数	受診者 2名（入院：2名）
原因食品	5月30日に提供された食事	
病因物質	腸管出血性大腸菌O157	
原因施設	住所名 所在地名 施設の種別 営業の種類	（行政処分等が終了していますので施設情報は削除しています） 飲食店営業（一般食堂）
措置	平成16年6月15日 から 6月16日 まで 2日間の営業停止	

[備考]

メニュー	奈良市保健所管内グループ（7名） 生レバー、ユケ、焼肉（和牛カルビ、和牛上ロース、上タン塩焼、ハラミ、テッチャン、トントロ）、韓国のり巻、石焼ピビンバ、冷麺、ごはん、ソフトアイス 奈良県郡山保健所管内グループ（5名） 焼肉定食A、冷麺、キムチ、焼肉（ハラミ、ミノ）						
健康診断 及び 検査関係	家族等検便 （郡山管内）	：	6名中2名	O157陽性（VT1.2陽性）			
	調理従事者便	：	5名中1名	O157陽性（VT1.2陽性）			
	ふき取り	：	12検体	3検体中2名	O157陽性（VT1.2陽性）		
	食品	：	9検体	陰性			
		：	1検体	陰性（別ロット生レバー）			
発生状況 ()内は 受診者	年齢	10以下	10代				合計
	男性	2(2)					2(2)
	女性						
	合計	2(2)					2(2)

[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(H16.4～)：0件、患者数：0名、死亡者数：0名
昨年度の発生件数：1件、12名、0名

菌の性状は、人の常在菌である大腸菌とほぼ同じですが、最大の特徴はベロ毒素を産生することです。O157は熱に弱く、75℃1分間以上加熱すれば死滅します。O157は牛などの家畜の腸管にすることがあり、その糞便が様々な経路で食品や水を汚染して感染すると言われています。

多くの食中毒菌は10万個から100万個以上の菌を取り込まないと発症しませんが、O157の場合、わずか数100個程度の非常に少ない菌数で発症します。また、患者さんの便を介して人から人へ感染することもありますので「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」で3類感染症に指定されています。

潜伏期間は、2～7日とされています。

全く症状のない症例から軽い腹痛や下痢のみで終わる症例、さらには頻回の水様便、激しい腹痛、著しい血便とともに重篤な合併症を起こす場合もあります。

奈良市保健所生活衛生課
保健予防課
TEL：0742-23-6172～3