

食中毒の発生について

平成23年10月3日(月)午前10時、奈良市内の飲食店の従業員から「平成23年10月2日(日)午前中に、10月1日(土)の昼食として提供した料理を喫食した13人グループの代表者から体調不良を訴える申し出があった。また、同日、昼食として提供した別の7人グループの代表者に確認したところ、体調不良を聞いている旨の申し出があった。」との報告が市保健所がありました。

市保健所が調査したところ、両グループは10月1日(土)午前11時頃から喫食しており、うち14名が10月1日(土)午後2時を初発として、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。

有症者に共通する食事は、当該施設の食事以外になく、有症者が喫食したヒラメと同一のヒラメからクドア・セプテンブクタータが検出されたこと、有症者の発症状況が類似し、検便からクドア・セプテンブクタータが検出されたこと、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、10月5日(水)から10月6日(木)まで2日間の営業停止を命じました。

有症者は全員快方に向かっています。

なお、有症者調査及び施設調査については、現在も継続中です。

患者関係	発症日時	10月1日(土)午後2時～10月2日(日)午前10時
	症状	吐き気、おう吐、下痢等
	有症者数	14名 (内訳)男性:10名(20歳代～70歳代) 女性:4名(30歳代～60歳代)
	受診者数	4名(入院者0名)
原因食品	10月1日(土)昼食として提供した食事	
病因物質	クドア・セプテンブクタータ	
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せん。)
措置	行政処分:10月5日(水)から10月6日(木)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 なお、当該施設は10月3日(月)から営業を自粛している。	

[備 考]

メニュー	天ぷら（海老、れんこん、なす、さつまいも、かぼちゃ、青味） 焼き合わせ（カンパチ、鯛黄身煮、大根、ごぼう、なす、小芋、もみじ麩、水菜） 造り（マグロ、ヒラメ、サーモン、イカ、カンパチ） 寿司（握り：マグロ、ヒラメ、イカ、タコ、サーモン、カンパチ、 細巻：きゅうり巻、しんこ巻、しそ巻、うなぎきゅうり巻、鉄火巻） 一品物（だし巻き、焼サーモン、はじかみ、タコわさ、酢の物、鯖）
検査関係	患者便 11件 うち2件からクドア・セブテンpunkタータを検出 ふきとり 7件 検査中 調理従事者便 2件 検査中 食 材 11件 うちヒラメ2件（提供した残品及び店舗の保管品） からクドア・セブテンpunkタータを検出

[有症者の発生状況]

年齢	総数	0～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70～
男性	10	0	1	0	0	1	3	5
女性	4	0	0	1	0	0	3	0
計	14	0	1	1	0	1	6	5

[参 考]

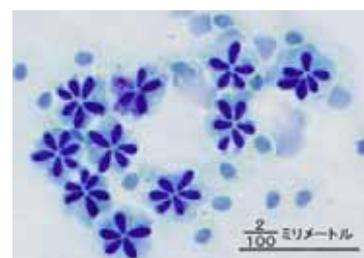
奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）						
本年度	発生件数	2件	患者数	71名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	9件	患者数	142名	死亡者数	0名
詳細については別紙参考資料を参照						

クドア（寄生虫）による食中毒について

近年、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を発症し、軽症で終わる事例で、一般的に食中毒の原因として知られている食中毒菌等と一致せず、原因不明として処理されていることから、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会による審議が行われ、「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例についての提言」に基づき、平成23年6月17日付け食安発0617第3号、厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知により、新たに食中毒事例として取り扱うこととなりました。

【クドア属（寄生虫）とは】

クドア属は魚類に寄生する寄生虫で、ヒトには寄生せず、一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、クドアについては、特定の条件下でヒラメに感染することが確認されており、クドアを多数、摂食した場合にのみ発症するのではないかと考えられています。



寄生しているヒラメの率はおおむね低く、また寄生していたとしても孢子の数は必ずしも多いとは限りません。

【クドアが寄生した食品を生食することによる症状】

これまでの事例から、クドアが寄生した食品を生食したとしても、必ず発症するものではありません。

事例が少ないことから発症頻度は不明であるが、発症した場合には食後4～8時間程度で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされています。

また、これまでの事例では、発症した本人以外に、家族等から二次感染は報告されていません。また、研究成果からも人から人への感染の可能性はありません。

【その他】

現時点においては、クドアは一定条件下での冷凍または加熱で病原性を示さなくなることが確認されています。

参考 厚生労働省「生食用生鮮食品による原因不明有症事例について」

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/juyou/nama_genin.html

農林水産省「ヒラメを介したクドア的一种による食中毒 Q&A」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_qa.html