

## 食中毒の発生について

平成 23 年 6 月 2 日（木）午前 11 時頃、京都府から「5 月 22 日（日）に精華町、木津川市の少年野球の関係者ら約 26 名が奈良市内の焼肉店を利用したところ、5 月 25 日（水）頃から下痢、腹痛、発熱等の体調不良を訴える者が現れ、6 月 1 日（水）に医療機関より 3 名からカンピロバクター・ジェジュニを検出したとの通報があった。」との連絡が市保健所がありました。

市保健所及び京都府が調査したところ、5 月 22 日（日）の夕食として当該施設を利用した精華町、木津川市の少年野球の関係者ら 25 名（大人 9 名、子供 16 名）のうち 11 名（大人 1 名、子供 10 名）が 5 月 23 日（月）午後 7 時を初発として、下痢、発熱等の食中毒様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なく、発症状況が類似していること、患者便から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、6 月 8 日（水）から 6 月 9 日（木）まで 2 日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。

なお、患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	5 月 23 日（月）午後 7 時～5 月 26 日（木）午後 9 時
	症 状	下痢、発熱等
	発症者数	11 名 （内訳）男性：11 名（11～38 歳） 女性：0 名
	受診者数	10 名（入院者 0 名）
原因食品	5 月 22 日（日）夕食として喫食した食事	
病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	
原因施設	所在地 屋 号 営 業 者  営業の種類	<b>（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。）</b>
措 置	行政処分：6 月 8 日（水）から 6 月 9 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。 客が生肉を扱う時は Tongue 等専用のもを使用し、食べる箸とは区別し、食肉は十分加熱するように呼びかけること。	

メニュー	<p>若草コース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼肉（豚トロ、並タン、ロース、ハラミ、豚ロース、鶏もも肉、テッチャン、ソーセージ）</li> <li>・焼き野菜（キャベツ、玉ねぎ、なす、南瓜、シシトウ、トウモロコシ）</li> <li>・キムチ盛り合わせ（白菜、大根、キュウリ）</li> <li>・チシャ菜とチシャ味噌</li> <li>・上ミノ湯引き（オニオンスライス、大葉、きざみネギ、カイワレ添え）</li> <li>・ナムル盛り合わせ（もやし、ゼンマイ、ほうれん草）</li> <li>・ご飯、スープ、お新香</li> <li>・デザート（リンゴ、オレンジ、イチゴの盛り合わせ）</li> <li>・ドリンク（ソフトドリンク、ビール）</li> </ul>
検査関係	<p>患者便 5件 うち4名からカンピロバクター・ジェジュニ検出</p> <p>ふきとり 10件 検査中</p> <p>調理従事者便 7件 検査中</p>

[ 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	11	10	0	1	0	0	0	0
女性	0	0	0	0	0	0	0	0
計	11	10	0	1	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	1件	患者数	60名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	4件	患者数	44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2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、調理により食肉（特に鶏肉）、臓器を汚染する。

乾燥に極めて弱く、また、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。

肉類をさわった後は、しっかりと手を洗うこと。

生肉の調理には専用のトングや箸を使い、食べる箸と使い分けること。