

食中毒の発生について

平成23年4月12日(火)午後6時15分頃、奈良県から「同日、公立大学法人 奈良県立医科大学(学長 吉岡 章)から桜井保健所に通報があり、4月7日(木)から4月8日(金)にかけて奈良市内の宿泊施設において新入生宿泊研修に参加した新入学生のうち、4月11日(月)及び4月12日(火)に欠席している学生が10名いる。主症状は下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状である。」との連絡が市保健所にありました。

市保健所及び奈良県が調査したところ、当該宿泊研修の参加者134名(学生113名、教職員等21名)中、施設の食事を喫食した133名(学生113名、教職員等20名)のうち52名(学生51名、教職員等1名)が4月8日午前6時を初発として、下痢、腹痛、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、当該宿泊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、4月16日(土)から4月18日(月)まで3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 | 4月8日(金)午前6時～4月13日(水)午前8時 |
| | 症 状 | 下痢、腹痛、発熱等 |
| | 発症者数 | 52名 (内訳)男性:31名(18～64歳) 女性:21名(18～25歳) |
| | 受診者数 | 19名(入院者 1名) |
| 原因食品 | 調査中 | |
| 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 | (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。) |
| 措 置 | 行政処分:4月16日(土)から4月18日(月)まで3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 | |

| | |
|------|--|
| メニュー | <p>[4月7日(木)夕食] キノコとマスのホイル焼き、あんかけ海老芋まんじゅう、鶏ムネのたたき・紅たて・しょうが、メロン・イチゴ・パセリ・ミカン、牛ヘル肉・生麩・水菜、野菜の天ぷら(南京、なす、青とう、しいたけ)、冷茶めん・ネギ、白ごはん、漬物(梅酢大根、しば漬)</p> <p>[4月8日(金)朝食] ソーセージ、ベーコン、切干し大根、トマト、キュウリ、生卵、納豆、ミックスサラダ(キャベツ、水菜、人参) 味噌汁、ごはん、パン、ヨーグルト、ポテトサラダ、スパゲッティ、牛乳</p> <p>[4月8日(金)昼食] 親子丼、小うどん、おしんこ</p> |
| 検査関係 | 患者便 20件 うち3名からカンピロバクター・ジェジュニ検出 保存検食 22件 検査中 参考食品 1件 検査中 ふきとり 7件 検査中 調理従事者便 8件 検査中 |
| 旅行日程 | 4月7日(木) 大学出発 (貸し切りバス等) 当該宿泊施設着(研修・夕食) 4月8日(金) 当該宿泊施設(朝食・研修・昼食) (貸し切りバス等) 大学着 |

[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 | 31 | 18 | 11 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 女性 | 21 | 17 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | 52 | 35 | 15 | 1 | 0 | 0 | 1 | 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 | 0件 | 患者数 | 0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、通常の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。