

平成27年4月24日
奈良市保健所生活衛生課
TEL : 0742-93-8395

食中毒の発生について

平成27年4月20日（月）午後2時頃、市内の医療機関から「入院していた患者からカンピロバクターを検出し、食中毒の疑いがある」旨の通報がありました。

市保健所が調査したところ、通報のあった患者は4月10日（金）午後6時から同僚と8名で夕食として奈良市内の飲食店を利用し、うち4名が4月12日（日）午後8時を初発として、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店の食事以外に無く、発症状況が類似していること、患者のふん便からカンピロバクター・ジェジュニを検出したこと、診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、4月24日（金）から4月25日（土）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おり、入院していた患者は4月20日に退院しています。

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12日（日）午後8時～4月14日（火）午前2時
	症 状	下痢、腹痛、発熱等
	有症者数	4名 （内訳）男性：2名（22歳、33歳） 女性：2名（27歳、36歳）
	受診者数	3名（うち入院者：1名）
原因食品	4月10日（金）の夕食に提供された食事	
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	（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：4月24日（金）から4月25日（土）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、生又は加熱不十分な食肉等の提供を控えること	

メニュー	ポテトサラダ、どて煮、鶏串焼き（モモ、はつ、つくね、せせり）、鶏ささみ刺身、鶏ももの唐揚げ、生春巻き、だし巻き、ポテトフライ、サラダ、冷やしトマト、冷やしきゅうり
検査関係	患者便 4件 うち2件 カンピロバクター・ジェジュニ検出 1件 カンピロバクター陰性 1件 カンピロバクター検査中 ふきとり 7件 食中毒菌全て陰性 調理従事者便 4件 うち3件 カンピロバクター陰性 1件 カンピロバクター検査中

[患者の発生状況] () は入院者数

年齢	総数	0～9	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～
男性	2 (0)	0	0	1 (0)	1 (0)	0	0	0
女性	2 (1)	0	0	1 (0)	1 (1)	0	0	0
計	4 (1)	0	0	2 (0)	2 (1)	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 16名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	2件	患者数 55名 死亡者数 0名
カンピロバクター			
発生状況	わが国において平成26年のカンピロバクター食中毒の事件数は306件、患者数は1,893名であり、事件数は全体で1番目に多かった。		
特 徴	家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。 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	生又は加熱不十分な食肉の喫食は控えること 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。		