

平成31年3月23日

奈良市健康医療部保健所生活衛生課

担当：阪口、山口

TEL：0742-93-8395

## 食中毒の発生について

平成31年3月22日（金）午前10時頃、奈良県消費・生活安全課から「生駒市内の医療機関が食中毒患者を診察したところ、奈良市内の飲食店を利用していたので、調査を依頼する」旨の連絡がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、患者ら14名は、2月28日（木）午後7時頃に当該飲食店を利用し、そのうち7名が3月2日（土）午後10時を初発として、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していることがわかりました。

発症状況が類似していること、ふん便からカンピロバクターを検出したこと、診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、市保健所として当該飲食店に起因する食中毒と断定し、3月23日（土）から3月24日（日）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	3月2日（土）午後10時～3月3日（日）午後4時
	症 状	腹痛、下痢、発熱等
	有症者数	7名 （内訳）男性：7名（19～23歳）
	受診者数	7名（入院者 0名）
原因食品	2月28日（木）の夕食に提供した食事（未加熱の鶏肉が含まれます。）	
病因物質	カンピロバクター	
原因施設	所在地 業 種 屋 号 営 業 者	（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 3月23日（土）から3月24日（日）まで2日間の営業停止 指導事項 提供されたメニューの中に未加熱の鶏肉が含まれていたことから、未加熱の状態での提供の中止 食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	

メニュー	付出し、大根サラダ、だし巻き、枝豆、刺身盛合せ（ハマチ、イカ、マグロ、サーモン、わさび、大根けん、大葉等）、焼きそば、どて焼き、鶏のささみ（刺身）、鶏唐揚げ、鶏塩焼き、シューアイス等
検査関係	患者便 4件 うち 3件 カンピロバクター検出 ふきとり 5件 検査中 調理従事者便 3件 検査中

[患者の発生状況]

年齢	総数	0～9	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～
男性	7	0	1	6	0	0	0	0
女性	0	0	0	0	0	0	0	0
計	7	0	1	6	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	4件	患者数 73名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	3件	患者数 59名 死亡者数 0名
カンピロバクター			
[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。			
[症 状]			
腹痛、下痢、発熱等を主症状とし、潜伏期間は1～7日間である。			
[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			
[対 策]			
未加熱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。			

本件に関する問い合わせは、3月23日午後 時までにお願ひします。