

(報道資料)

平成19年10月16日

担当：保健所生活衛生課

食中毒の発生について

平成19年10月13日正午頃、葛城保健所へ葛城市内の医療機関から「10月5日胃腸炎で受診した患者からカンピロバクターを検出した。」旨の通報がありました。

奈良県及び本市が調査したところ、患者は奈良市内の飲食店で、10月1日午後6時頃、友人10名で会食し、うち3名が10月3日午前5時頃から下痢、腹痛及び発熱等症状を呈していることが確認されました。

患者の共通食は、当該飲食店の食事以外になく、発症状況も類似していること、患者便より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なされたことから、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定しました。市保健所は、当該営業者に対し10月16日から10月18日まで3日間の営業停止を命じました。

なお、患者は快方に向かっています。

発症者	発症日時	10月3日午前5時頃
	症 状	下痢、腹痛、発熱等
	発症者数	3名 (内訳) 男性：1名(19歳) 女性：2名(19歳、24歳)
	受診者数	3名(入院1名)
原因食品	10月1日に提供された食事	
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す)
措 置	行政処分：10月16日から10月18日まで3日間の営業停止 指導事項：施設の清掃消毒と食品の衛生的な取扱い指導	

[備考]

メニュー	ササミタタキ、枝豆、シーザーサラダ、焼盛（皮、ずり、ももみ、つくね）、揚盛（チーズフライ、とり唐、ポテト、スティック春巻）、ゆずシャーベット、ライス、塩盛（皮、ずり、なんこつ、ささみゆず、手羽先）、タレ盛（ももみ、せせり、つくね、こころ、きも）、サケ茶漬、やきおに茶漬
検査関係	ふきとり : 3件 検査中 患者便 : 2件 2件からカンピロバクター検出 調理従事者便 : 3件 検査中

[参考]

<p>奈良市における食中毒発生状況（本件を含む）</p> <p>本年度発生件数：4件 患者数：49名、死亡者数：0名 昨年度発生件数：2件 患者数：23名 死亡者数：0名</p>
<p>カンピロバクター</p> <p>[発生状況]</p> <p>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。</p> <p>[特徴]</p> <p>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、通常の加熱調理で死滅する。</p> <p>[症状]</p> <p>潜伏期間は、1～7日と長いのが特徴で、腹痛、下痢、発熱などが主な症状です。</p> <p>[過去の原因食品]</p> <p>食肉（特に鶏肉及び鶏内臓、牛レバー）、飲料水、生野菜など</p> <p>[対策]</p> <p>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。</p> <p>また、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。</p>