

報 道 資 料

平成22年 7月21日

消費・生活安全課

食品安全推進係

担当：姫野、上嶋

内線：3181・3187

食中毒事件の発生について

～ 平成22年度の県の食中毒第3号 ～

平成22年7月16日(金)午前9時30分頃、生駒市内の飲食店営業者から「7月7日(水)当該施設を利用した学生グループ19名の内6名が、下痢(血便)、嘔吐の食中毒様症状を呈しており、2名が医療機関で受診している」旨の届出がありました。

郡山保健所が調査したところ、同グループ19名は、平成22年7月7日(水)午後7時より生駒市内の飲食店を利用し、内11名が7月8日(木)午前8時を初発として、腹痛、下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様症状を呈し、4名が受診していることが判明しました。

調査の結果、患者の共通食は当該施設以外にないこと、患者3名のふん便から食中毒の病因物質であるカンピロバクターが検出されたこと、診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、同保健所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、平成22年7月21日(水)から2日間の営業停止を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

発生日時	平成22年7月8日(木)午前8時～
患者関係	患者数：11名 女性：11名(19歳～20歳) 受診者：4名 入院者：0名
主症状	患者(11名)の状況 下痢：11名(1から10回以上) 腹痛：10名 発熱：7名(37から39.2℃) 吐き気：8名 嘔吐：2名(1から3回)
原因施設	所在地： 名称：(行政処分が終わっていますので、施設情報は削除しています。) 営業者： 業種：
原因食品	調査中
病因物質	カンピロバクター
検査関係	奈良県保健環境研究センター、医療機関検査等 患者のふん便：10名(7月21日現在、3名からカンピロバクター 検出) 調理従事者便：4名(検査中) 施設の拭き取り：5件(検査中)
措置等	行政処分：7月21日(水)～7月22日(木)までの2日間の営業停止 なお、当該飲食店は7月20日(火)から営業を自粛しています。 指導事項：施設の洗浄・消毒 食品等の調理・保管管理の徹底 従事員の衛生教育の徹底

メニュー	つくね、ささみ、はらみ、ねぎま、せせり、フライドポテト、とり皮ギョウザ、サツマイモバター、チーズボール、とり唐揚げ、枝豆、ささみユッケ、豆腐サラダ、焼きそば
------	--

◎患者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
女性	()	6 (4)	5 ()	()	()	()	()	()	()	11 (4)
計	()	6 (4)	5 ()	()	()	()	()	()	()	11 (4)

()受診者 再掲

◎ 参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

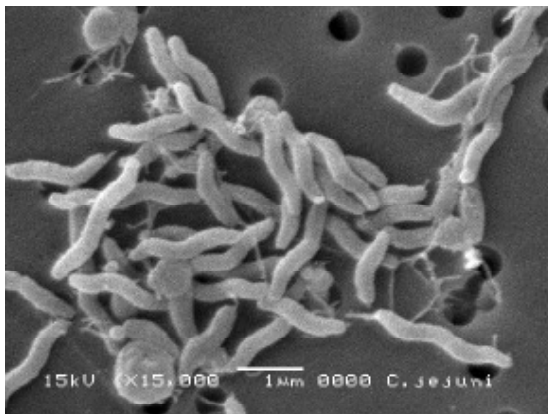
本年度（本件を含まず）	件数： 3件	患者数： 21名
昨年同時期	件数： 7件	患者数： 141名
昨 年 度	合計： 16件	患者数： 262名

カンピロバクターによる食中毒について

<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。

乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱料理で死滅する。

<症状>潜伏期は1から7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発生。



電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌。
<食品安全委員会事務局 資料>

<過去の原因食品>食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜、牛乳など。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

<対策>調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。

食肉は、十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行う。