

報道資料

平成27年9月2日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、榘谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について ～セレウス菌による食中毒～

平成27年8月27日（木）午前11時頃に、飲食店利用者から「8月26日に吉野郡天川村内の飲食店を利用したが食中毒様症状を呈した」旨の連絡が吉野保健所がありました。

飲食店を管轄する吉野保健所と患者を管轄する大阪府及び大阪市が調査したところ、8月26日（水）に1グループ3名が同飲食店で食事を喫食しており、全員がおう吐、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈し、医療機関を受診していることが判明しました。

調査の結果、有症者の症状が類似していること、有症者のふん便及び調理場の拭き取り検査からセレウス菌（おう吐型）を検出したこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日から2日間の営業停止を命じました。

なお、入院患者及び重症者はおらず、全員快方へ向かっています。

発生日時	平成27年8月26日（水） 午後2時00分（初発）～
有症者関係	有症者数：3名 男性：3名（34歳～48歳） 受診者：3名（うち入院者なし）
主症状	有症者（3名）の状況 吐き気：3名 おう吐：3名（5から8回） 腹痛：3名 下痢：3名（2から10回）
原因施設	所在地： 名称： 営業者： 業種： 〔 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、施設情報は削除しています。 〕
原因食品	焼きめし（推定）
病因物質	セレウス菌（おう吐型）
検査状況	有症者のふん便：3名（1名からセレウス菌（おう吐型）検出） 調理従事者のふん便：1名（食中毒細菌不検出） 調理場の拭き取り検査：6検体（1検体からセレウス菌（おう吐型）検出）
措置等	行政処分：9月2日（水）～9月3日（木）まで2日間の営業停止 なお、9月1日から営業を自粛しています。 指導事項：施設の洗浄・消毒、調理従事者の衛生管理の徹底、調理従事者に対する衛生教育

メニュー	ラーメンランチ（ラーメン、焼きめし）
------	--------------------

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	0(0)	0(0)	0(0)	2(2)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	3(3)
女性	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
計	0(0)	0(0)	0(0)	2(2)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	3(3)

()受診者 再掲

住所別（都道府県別）

大阪府：3名 / 計：3名

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	有症者数： 41名
昨年同時期	件数： 2件	有症者数： 26名
昨 年 度	合計： 8件	有症者数： 205名

★報道機関の皆様へ★

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力お願いします。

セレウス菌による食中毒について

<特徴>

セレウス菌は土壌、河川水などの自然界をはじめ、農産物、水産物、畜産物などの食料に広く分布しています。熱に強い芽胞を作る細菌で、増殖時に毒素を産生し、この毒素により、食中毒が起こります。

本菌による食中毒は、おう吐型と下痢型がありますが、我が国で発生する食中毒のほとんどはおう吐型です。

<症状>

おう吐型：吐き気、おう吐（潜伏期：30分～6時間）

下痢型：腹痛、水様下痢（潜伏期：8～16時間）

<過去の原因食品>

おう吐型：チャーハン、ピラフなどの焼飯類、焼きそばやスパゲッテなどのめん類など

下痢型：食肉、野菜、スープ、弁当など

<対策>

- ・大量調理せずに必要最少量の食品を調理し、調理後はすぐに食べましょう。
- ・調理後に食品を保存する場合は、速やかに55℃以上で温蔵するか8℃以下で冷蔵し、早めに食べましょう。



電子顕微鏡写真
食品安全委員会ホームページより