

報 道 資 料

平成27年10月3日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、榎谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について ～腸管出血性大腸菌O157による食中毒～

平成27年9月28日（月）午後0時40分頃に、大和高田市内の医療機関から「腸管出血性大腸菌感染症患者が発生した」旨の連絡が中和保健所がありました。

翌29日に、青森県健康福祉部保健衛生課から、「奈良県在住者が青森県を訪れ、食中毒様症状を発症し、同県内で入院した」旨の連絡が県消費・生活安全課にあり、さらに、10月2日に、葛城市内の医療機関から、「腸管出血性大腸菌感染症患者が発生した」旨の連絡が中和保健所がありました。

中和保健所が調査したところ、9月19日（土）及び9月21日（月）に3グループ13名が葛城市内の飲食店で食事を喫食しており、4名が腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈し、3名が医療機関を受診し、うち2名が入院していた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、有症者のふん便から腸管出血性大腸菌O157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3日間の営業停止を命じました。

なお、入院患者2名のうち1名は既に退院し、残る1名も病状は安定しており、2名とも快方に向かっています。

発 生 日 時	平成27年9月22日（火） 午後4時（初発）～
有 症 者 関 係	有症者数：4名 男 性：3名（26歳～40歳） 女 性：1名（39歳） 受診者：3名（うち入院者2名）
主 症 状	有症者（4名）の状況 腹 痛：3名 下 痢：4名（1～10回以上）
原 因 施 設	所在地： 名 称：〔 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、〕 営業者：〔 施設情報は削除しています。〕 業 種：
原 因 食 品	炙りレバー
病 因 物 質	腸管出血性大腸菌O157
検 査 状 況	有 症 者 の ふ ん 便 ：3名 （3名から腸管出血性大腸菌O157（VT1、VT2）検出）
措 置 等	行政処分：10月3日（土）～10月5日（月）まで3日間の営業停止 指導事項：施設の洗浄・消毒、調理従事者に対する衛生教育

メ ニ ュ ー	炙りレバー、さくらユッケ、 焼肉（ハラミ、タン、カルビ、マルチョウ、テッチャン）、 カレーうどん、かすうどん、サラダ
---------	--

◎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)	1(1)	1(1)	1(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	3(2)
女性	0(0)	0(0)	0(0)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	1(1)
計	0(0)	0(0)	1(1)	2(2)	1(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	4(3)

()受診者 再掲

住所別（都道府県別）

奈良県：4名 / 計：4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： 4件	有症者数：	44名
昨年同時期	件数： 3件	有症者数：	40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・啓発にご協力をお願いします。

腸管出血性大腸菌による食中毒について

<特徴>

動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品、飲料水を汚染します。
主に加熱不足の肉（生肉を含む）、生野菜などの食品、水を介して感染します。
少量でも発病しますが、加熱や消毒処理により殺菌できます。

<症状>

平均3～5日間の潜伏期間を経て、激しい腹痛のあと水様下痢を発症し、血便が見られることもあります。
乳幼児や高齢者では重症化することがあり、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症を併発することがあります。
感染しても健康な成人では症状が発現しなかったり、軽い症状で治まることがあります。

<過去の原因食品>

生肉・生レバー、加熱不十分な食肉・レバー、二次汚染された食品など

<対策>

- ・生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分に加熱（75℃1分間以上）してから食べましょう。
- ・調理や食事の前には、必ず手をよく洗いましょう。
- ・まな板、包丁、ふきんなどの調理器具は、台所用洗剤でよく洗い、定期的に消毒しましょう。
- ・加熱調理済み食品が二次汚染されないようにしましょう。



電子顕微鏡写真
食品安全委員会ホームページより