

報 道 資 料

平成28年10月9日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、吉本
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について ～カンピロバクターによる食中毒～

平成28年10月5日（水）午後1時30分頃に、橿原市内の飲食店の利用客から、「9月30日（金）に友人5名で食事をしたところ、5名全員が食中毒様症状を呈した」旨の連絡が消費・生活安全課にありました。

患者を管轄する保健所が調査したところ、患者らは、9月30日（金）に橿原市内の飲食店を利用しており、10月1日（土）午後6時を初発として、5名全員が腹痛、下痢、おう吐等の食中毒様症状を呈し、うち2名が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、有症者の共通食は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者のふん便からカンピロバクターを検出したこと、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、中和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、10月9日（日）から3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、有症者（5名）は全員快方へ向かっています。

発 生 日 時	平成28年10月1日（土） 午後6時 ～
有 症 者 関 係	有症者数： 5名 男 性： 0名 女 性： 5名（20歳～21歳） 受診者： 2名
主 症 状	有症者（5名）の状況 腹 痛：4名 下 痢：4名（1回から4回） 頭 痛：4名 おう吐：2名 吐き気：2名 ※症状の重複を含む
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	調査中
病 因 物 質	カンピロバクター
検 査 関 係	奈良県保健研究センター 有症者のふん便：3名（2名からカンピロバクター検出、1名検査中） 大阪市環境科学研究所 有症者のふん便：1名（1名からカンピロバクター検出）
措 置 等	行政処分：10月9日（日）～11日（火）まで3日間の営業停止 指導事項：施設の洗浄・消毒、食品の衛生的な取扱い、 食品等の調理・保管管理の徹底、調理従事者の衛生管理の徹底

◎メニュー

メ ニ ュ ー	付き出し（バジルのパスタ、枝豆、マーボーなす）、焼き鶏（ぼんじり、皮）、温玉子つくね、つくねおろしポン酢、鶏ポン酢がけ、温玉子のシーザーサラダ、軟骨の唐揚げ、鶏の南蛮、長いもポテトフライ、ロールケーキ（チョコ）
---------	---

◎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	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()
女性	()	()	5 (2)	()	()	()	()	()	()	5 (2)
計	()	()	5 (2)	()	()	()	()	()	()	5 (2)

()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： 2件	有症者数： 9名
昨年同時期	件数： 5件	有症者数： 48名
昨 年 度	合計： 9件	有症者数： 147名

★報道機関の皆様へ★

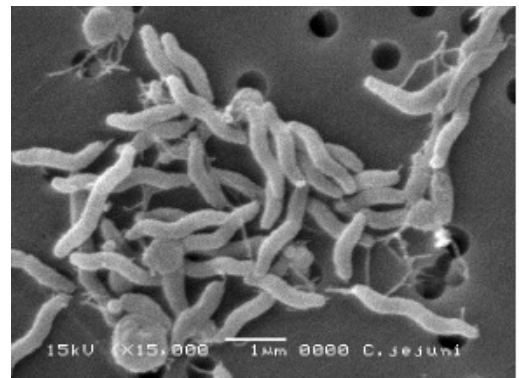
カンピロバクター食中毒を防ぐため、県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

カンピロバクターによる食中毒について

<予防のポイント>

食肉、食鳥肉の生食を避けましょう。
調理するときは、中心部まで十分に加熱しましょう。
生肉を扱った後は、手指及び器具の洗浄と消毒を行いましょう。

- <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、通常の加熱調理で死滅する。
- <症状> ・潜伏期間は1～7日と長い。腹痛、下痢、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、血便等。
 少ない菌量でも発生。
- <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。
 ・冷蔵庫内での二次汚染を防止するため、ビニール袋や容器に入れて、他の食品を汚染しない。
 ・食肉は、十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行う。
 ・生肉を取り分ける箸やトングを用意し、食べる箸で生肉には触れない。



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>