

# 報道資料

令和2年8月15日  
消費・生活安全課  
食品安全推進係  
担当：松村、小坂  
内線：3182  
ダイヤル：27-8681

## 食中毒事件の発生について

令和2年8月11日（火）午前9時20分頃に、北葛城郡王寺町内の飲食店利用客から「8月7日（金）に職場の同僚10名で食事をしたところ、参加した複数の者が食中毒様症状を呈している」旨の連絡が中和保健所にありました。

中和保健所が調査したところ、有症者は8月7日（金）午後6時半から同飲食店を利用しており、8月8日（土）正午を初発として、9名が下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、うち5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のみであること、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、同保健所は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、本日から3日間（8月15日（土）から8月17日（月）まで）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、有症者は全員快方へ向かっています。

発生日時	令和2年8月8日（土） 正午（初発）～
有症者関係	有症者数： 9名 男性： 8名（28歳～60歳） 女性： 1名（51歳） 受診者数： 5名
主症状	有症者（9名）の状況 下痢：9名（2～10回以上） 発熱：6名（37.5℃～38.9℃） 倦怠感：5名 腹痛：4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	8月7日（金）に提供された食事（未加熱の鶏肉が含まれます。）
病因物質	カンピロバクター
検査状況	有症者のふん便：6名（5名からカンピロバクターを検出、1名検査中）
措置等	行政処分：8月15日（土）から17日（月）まで3日間の営業停止 指導事項：提供されたメニューの中に未加熱の鶏肉が含まれていたことから、未加熱の状態での提供の中止 施設及び調理器具の洗浄・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、従事者に対する衛生教育

メニュー	造り5種盛り（ハマチ、マグロ、タイ、甘エビ、サーモン）、鳥刺し（肝、ささみ、ずり、こころ）、串カツ10種盛り（エビ、アスパラ、その他）、鶏唐揚げ、ずり皮唐揚げ、軟骨唐揚げ、たこ唐揚げ、牛タン串、うなぎの釜めし、うなぎ丼、ラーメン、お茶漬け、おにぎり、自家製おつまみメンマ、ホタテバター醤油、だし巻き卵
------	--

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	70歳～	合計
男性	0(0)	0(0)	1(0)	1(1)	3(1)	2(2)	1(1)	0(0)	8(5)
女性	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	1(0)	0(0)	0(0)	1(0)
計	0(0)	0(0)	1(0)	1(1)	3(1)	3(2)	1(1)	0(0)	9(5)

( )受診者 再掲

住所別

奈良市： 1名  
斑鳩町： 1名  
三宅町： 1名  
田原本町： 2名  
大阪府： 4名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）			
本年度（本件を含む）	件数：	3件	有症者数： 31名
昨年度同時期	件数：	1件	有症者数： 8名
昨 年 度	件数：	7件	有症者数： 69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。  
・感染してから数週間後に「ギラン・バレー症候群※」を発症することもある。  
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。
- <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>