

報 道 資 料

平成20年10月16日
食品・生活安全課
食品安全推進係
担当：藤野、姫野
内線：3181・3185

食中毒の発生について ～セレウス菌による食中毒～

平成20年10月12日(日)午後1時00分頃、郡山保健所に奈良市内の医療機関から「昨日、法事を行った生駒市在住の家族を診察し、6名中5名が発熱、下痢、嘔吐の食中毒様症状を呈している。」旨の届出がありました。

郡山保健所が調査したところ、平成20年10月11日(土)正午頃から法事で生駒市内の飲食店の仕出し弁当を喫食し、3家族8名中7名が同日午後4時を初発として、嘔吐、下痢の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

患者の共通食は当該飲食店の仕出し料理以外になく、患者2名の検便から食中毒の病因物質であるセレウス菌が検出されたこと、発症状況が類似していること、診察した医師から食中毒の届出があったことから、郡山保健所は当該飲食店が調製した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定し、10月16日から2日間の営業停止を命じました。

なお、患者は現在までに全員治癒しています。

| | |
|------|---|
| 発生日時 | 平成20年10月11日(土) 午後4時 ~ |
| 患者関係 | 患者数：7名 男性：3名(39歳~68歳) 女性：4名(13歳~65歳) 受診者：5名(男性：2名、女性：3名) 入院者：0名 |
| 主症状 | 患者(7名)の状況 下痢：6名(1~頻回) 腹痛：2名 発熱：3名(37.1~38.7℃) 吐き気：6名 嘔吐：4名(1~4回) |
| 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 | 調査中 |
| 病因物質 | セレウス菌(嘔吐型毒素) |
| 検査関係 | 奈良県保健環境研究センター 有症者ふん便：5名(うち2名よりセレウス菌検出) 調理従事者便：4名(セレウス菌を含む食中毒菌、検出せず) 施設の拭き取り：5件(セレウス菌、検査中) 残食：複数(セレウス菌、検査中) |
| 措置等 | 行政処分：10月16日(木)~10月17日(金)までの2日間の営業停止 なお、当該飲食店は10月15日から営業を自粛しています。 指導事項：施設の消毒、容器・器具類の洗浄及び消毒を指導 食品等の調理・保管管理の徹底 調理従事者等に対する衛生教育の徹底 |

| | |
|------|---|
| メニュー | <p>お造り：マグロ、タイ、カンパチ、サーモン、甘エビ 八寸盛：玉子焼、手長エビ、アナゴ八幡巻き、カレイ西京漬、イカのワサビ漬、花レンコン 小鉢：レンコン山梅クラゲ梅肉和え、サーモン日出巻、ツブ貝、真丈、枝豆 酢物：カニのきぬた巻、カニ爪、クラゲ、トリ貝 あしらい：ナタマメの酢漬 寿司：マグロ、タイ、サーモン、イカ、エビ、ウナギ 煮物：子持ち鮎甘露煮、小イモ、南京、竹の子、生麩、オクラ、もみじ麩、有頭エビ、信田巻 天ぷら：エビ、ナス、カニ、青唐、サツマイモ、ヤングコーン、シイタケ 茶碗蒸し 吸い物（カニミソ豆腐入り）</p> <p>（子供メニュー）寿司：マグロ、タイ、イカ、サーモン、エビ、カンパチ、ウナギ 煮物：小イモ、南京、信田巻、竹の子、あわ麩、オクラ 茶碗蒸し 天ぷら：南京、サツマイモ、青唐、ヤングコーン、吸い物（エノキ、三つ葉、ジュンサイ）</p> |
|------|---|

◎発生状況 （ ）内は受診者（再掲）

| 発生状況 | 年齢 | ～19歳 | ～29歳 | ～39歳 | ～49歳 | ～59歳 | ～69歳 | 合計 |
|------|----------------------|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | （ ）内は 受診者 (再掲) | 男性 | () | () | 1 (1) | () | () | 2 (1) |
| 女性 | | 1 (1) | () | () | 1 (1) | 1 (1) | 1 () | 4 (3) |
| 合計 | | 1 (1) | () | 1 (1) | 1 (1) | 1 (1) | 3 (1) | 7 (5) |

◎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： 7件 | 患者数： | 115名 |
| 昨年同時期 | 件数： 13件 | 患者数： | 345名 |
| 昨 年 度 | 合計： 14件 | 患者数： | 627名 |