

報 道 資 料

平成22年 7月 5日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：姫野、芳賀
内線：3181・3185

食中毒事件の発生について

～ 平成22年度の県の食中毒第2号 ～

平成22年6月30日(水)、郡山保健所に生駒郡斑鳩町の住民2グループから「下痢、発熱等の食中毒様症状を呈している」旨の届出がありました。

同保健所が調査したところ、1グループは4家族15名(大人7名、子供8名)の自治会グループで、平成22年6月26日(土)午後5時から生駒郡安堵町の飲食店を利用し、内子供3名が6月29日(火)午後9時を初発として、腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、大和郡山市内の医療機関を受診していることが判明しました。また、別グループは2家族4名(大人2名、子供2名)で同日当該飲食店を利用し、内大人2名が6月27日(日)午後9時を初発として食中毒様症状を呈していることが判明しました。

調査の結果、喫食者19名中患者5名の共通食は当該施設以外に無いこと、その内患者4名のふん便からカンピロバクターが検出されたこと、本日診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、同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、平成22年7月5日(月)から3日間の営業停止を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

発生日時	平成22年6月27日(日)午後9時～
患者関係	患者数：5名 男性：2名(8歳～61歳) 女性：3名(5歳～36歳) 受診者：3名 入院者：0名
主症状	患者(5名)の状況 下痢：5名(1から5回) 腹痛：3名 発熱：2名(37から38℃) 吐き気：2名 嘔吐：1名(1回)
原因施設	所在地： 名称：(行政処分が終わっていますので、施設情報は削除しています。) 営業者： 業種：
原因食品	調査中
病因物質	カンピロバクター
検査関係	奈良県保健環境研究センター 患者ふん便：4名(4名からカンピロバクター検出) 調理従事者便：6名(検査中) 施設の拭き取り：5件(検査中)
措置等	行政処分：7月5日(月)～7月7日(水)までの3日間の営業停止 指導事項：施設の洗浄・消毒、 食品等の調理・保管管理の徹底 従事員の衛生教育の徹底

メニュー	ささみワサビ・ささみ梅じそ・とろギモ・なま肝・モモのたたき ねぎま・ネック・ハート・鶏タン・ずり・かわ・なんこつ・つくね・つくねチーズ・絶品つくね・チキン南蛮フライ・地鶏唐揚げ・なんこつ唐揚げ・手羽先唐揚げ・皮の唐揚げポン酢・レンコンボール・地鶏やサラダ 焼き鳥丼・地鶏やラーメン・おにぎり・おにぎり茶漬け
------	---

◎患者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	1 (1)	()	()	()	()	()	1 ()	()	()	2 (1)
女性	2 (2)	()	()	1 ()	()	()	()	()	()	3 (2)
計	3 (3)	()	()	1 ()	()	()	1 ()	()	()	5 (3)

()受診者 再掲

◎ 参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

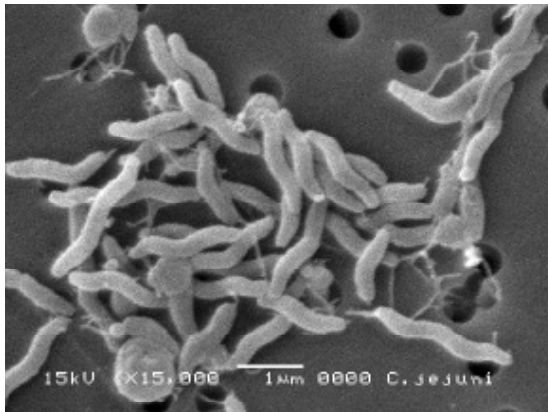
本年度（本件を含まず）	件数： 2件	患者数： 13名
昨年同時期	件数： 5件	患者数： 100名
昨 年 度	合計： 16件	患者数： 262名

カンピロバクターによる食中毒について

<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、通常の加熱料理で死滅する。

<症状>潜伏期は1から7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。
少ない菌量でも発生。



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>

<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。
食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。

食肉は、十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行う。