

報 道 資 料

平成23年9月20日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：榎谷、上嶋
内線：3185・3186
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23年9月16日（金）午後1時頃に高等学校の校医から、「食中毒様症状を呈した患者が複数名発生している」旨の届出が桜井保健所がありました。

同保健所が調査したところ、橿原市内の高等学校に通学する高校生が、9月11日（日）午後6時から橿原市内の飲食店で文化祭の打ち上げを開催し、参加した31名中18名が9月12日（月）午後6時を初発として食中毒様症状を呈し、うち9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、患者の共通食は当該施設以外にないこと、患者のふん便からカンピロバクターを検出したこと及び患者を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本日断定し、9月21日（水）から2日間の営業停止を命じました。

なお、患者（18名）は全員快方へ向かっています。

発生日時	平成23年9月12日（月）午後6時 ～
患者関係	患者数：18名（男性：8名、女性：10名） うち受診者：9名（入院者なし）
主症状	患者（18名）の状況 下痢：13名（1から10回以上） 腹痛：17名 発熱：9名（38℃から40℃） 頭痛：13名 倦怠感：11名 ※症状の重複を含みます
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 患者のふん便：11名（6名からカンピロバクター 検出） 調理従事者便：8名（検査中） 施設の拭き取り：10件（検査中）
措置等	行政処分：9月21日（水）～9月22日（木）まで2日間の営業停止 （食品衛生法第55条） なお、当該飲食店は、9月20日（火）から営業を自粛しています。 指導事項：施設の洗浄・消毒、容器・器具類の洗浄及び消毒を指導 調理従事者への衛生教育を実施

メニュー	食べ物（餃子、牛肉ピーマン（チンジャオロース）、春巻き、五目揚げそば、焼きめし、ニンニクの芽の炒め物、牛丼、豚トロの天ぷら、鶏のピリ辛炒め（唐揚げ）、エビチリ） 飲物（オレンジジュース、コーラ、水）
------	--

◎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	()	8 (6)	()	()	()	()	()	()	()	8 (6)
女性	()	10 (3)	()	()	()	()	()	()	()	10 (3)
計	()	18 (9)	()	()	()	()	()	()	()	18 (9)

()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： 71名	
昨年同時期	件数： 5件	患者数： 39名	
昨 年 度	合計： 9件	患者数： 142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機会が多い食中毒菌です。

少量の菌量でも発症し、10℃以下の低温でも長期間生存します。

<症状>潜伏期間は2～7日と長く、主な症状は発熱、倦怠感、頭痛、下痢等です。



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、牛乳等

<対策>

食肉の生食は避けましょう。

食肉と調理済み食品との接触を防ぎましょう。

生肉は、早めに調理し、十分に加熱しましょう。