

報 道 資 料

平成29年1月21日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：姫野、吉本
内線：3180、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29年1月18日（水）午前9時頃に、橿原市内の医療機関から「葛城市内の飲食店で1月13日（金）に食事をして食中毒様症状を呈した患者を診察し、同行者も同様の症状を呈して他の医療機関を受診しているとの情報を得た」旨の連絡が中和保健所がありました。

同保健所が調査したところ、1月13日（金）に葛城市内の飲食店を利用した34名のうち11名が1月14日（土）正午を初発として、下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈し、うち7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、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、1月21日（土）及び22日（日）の2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りません。

発 生 日 時	平成29年1月14日（土） 正午 ～
有 症 者 関 係	有症者数：11名 男 性： 3名（8歳～41歳） 女 性： 8名（9歳～53歳） 受診者： 7名
主 症 状	有症者（11名）の状況 下 痢：10名（3回から10回以上） 倦怠感：10名 発 熱： 9名（37～40℃） 腹 痛： 8名 頭 痛： 7名 ※症状の重複を含む
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	1月13日（金）に提供された食事
病 因 物 質	カンピロバクター
検 査 関 係	有症者のふん便：6名（3名からカンピロバクター検出、3名検査中）
措 置 等	行政処分：1月21日（土）及び22日（日）の2日間の営業停止 なお、1月20日（金）から営業を自粛しています。 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 調理従事者に対する衛生教育

メ ニ ュ ー	鶏の刺身（ササミ、ムネ）、もつ鍋、鶏鍋、若鶏唐揚げ、フライドポテト、 ラーメン、キムチ、生野菜サラダ、枝豆、牛すじポン酢、飲み物
---------	---------------------------------------------------------------------

◎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	1(1)	()	()	1(1)	1(0)	()	()	()	()	3(2)
女性	1(1)	()	4(3)	()	2(1)	1(0)	()	()	()	8(5)
計	2(2)	()	4(3)	1(1)	3(1)	1(0)	()	()	()	11(7)

()受診者 再掲

住所別（都道府県別）

奈良県：10名（橿原市3名、香芝市2名、北葛城郡上牧町2名、葛城市1名、宇陀市1名、北葛城郡王寺町1名）

大阪府：1名

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： 8件	有症者数： 64名
昨年同時期	件数： 7件	有症者数： 77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。
 ・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>