

報 道 資 料

平成22年5月5日
奈良県消費・生活安全課
姫野、戸田
0742-27-8681

食中毒事件の発生について

平成22年4月28日(水)19時50分頃、桜井保健所へ管内の医療機関の医師から、「橿原市内の団体職員4名が腹痛、下痢等の食中毒症状を呈し、4月28日に受診、うち2名のふん便から顕微鏡検査によりカンピロバクターを確認した。」旨の通報がありました。

同保健所が調査したところ、患者らは18名で、4月23日(金)午後6時半から橿原市内の飲食店で、鍋料理、鶏刺身等を喫食し、4月25日午後6時を初発として8名が食中毒様症状を呈していました。

調査の結果、患者のふん便からカンピロバクターを検出したこと、患者の共通食は当該施設以外にないこと、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であると断定しました。なお、患者は全員快方に向かっています。

当該飲食店は、無許可で営業行為を行っていたので、同保健所は、当該施設に対し4月29日に営業禁止を指示するとともに、4月30日に「無許可営業に対する警告書」を交付しました。

発生日時	平成22年4月25日(日)午後6時
患者関係	患者数： 8名 男性： 7名(22歳～52歳) 女性： 1名(22歳) 受診者： 6名 入院者： 0名
主症状	下痢： 8名(水様性) 腹痛： 8名 発熱： 3名(37.0～38.5℃) 吐き気： 1名 頭痛： 4名
原因施設	所在地： 屋号：(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：
原因食品	上記飲食店が提供した食事
病因物質	カンピロバクター
検査関係	下記の検査を県保健環境研究センターで実施 患者便：7名中4名からカンピロバクター検出 従事者便：2名(陰性) ふき取り：5箇所全て陰性 (まな板、作業台(台下冷蔵庫上部)、冷蔵庫取手、バット、冷蔵庫棚) 参考食材：13品目中9品目からカンピロバクター検出 ○陽性品目 刺身用(ムネ肉、ハート) 加熱用(きも、砂ずり、ハート、手羽、せせり串、もも肉串、ねぎ皮串) ○陰性品目 刺身用(きも、砂ずり)、加熱用(モモ肉)、たれ
措置等	行政処分：営業禁止命令(平成22年5月5日から) なお、当該飲食店は4月29日(木)から営業を行っていません。 指導事項：施設の消毒、容器・器具類の洗浄及び消毒を指導

メニュー	すき焼（鶏のモモ肉、野菜、こんにゃく、豆腐、うどん） 鴨鍋（鴨のモモ肉、野菜、豆腐、うどん） 串焼き（ねぎま、つくね、手羽、せせり） 生もの（むね肉の造り、キモ） 飲物（生ビール、瓶ビール、チューハイ、焼酎、ウーロン茶）
------	--

発生状況	年齢	～10歳	～20歳	～30歳	～40歳	～50歳	～60歳	合計
（）内は 受診者 （再掲）	男性	（ ）	（ ）	5（5）	（ ）	1（1）	1（ ）	7（6）
	女性	（ ）	（ ）	1（ ）	（ ）	（ ）	（ ）	1（ ）
	合計	（ ）	（ ）	6（5）	（ ）	1（1）	1（ ）	8（6）

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（65℃以上、数分）をよく行う。