

報 道 資 料

平成28年1月21日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、榎谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について ～ノロウイルスによる食中毒～

平成28年1月16日（土）午後8時頃に、大和高田市内の医療機関から「食中毒の疑いがある患者を診察した」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、幼稚園の給食を喫食した園児及び職員計214名のうち27名が、おう吐、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈し、17名が医療機関を受診していたことが判明しました。

調査の結果、有症者の症状が類似していること、有症者及び調理従事者のふん便からノロウイルスを検出したこと、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、同保健所は当該幼稚園が提供した給食を原因とする食中毒と断定し、本日から3日間の業務停止を命じました。

なお、入院した者及び重篤な症状を呈する者はなく、全員快方に向かっています。

発 生 日 時	平成28年1月16日（土） 午前2時（初発）～
有 症 者	有症者数：27名 男 性：11名（3歳～6歳） 女 性：16名（3歳～27歳） 受診者：17名（うち入院者0名）
主 症 状	有症者（27名）の状況 おう吐：27名 下 痢：11名（1～3回） 腹 痛：16名 発 熱：16名（37℃～40℃）
原 因 施 設	所在地： 名 称： 営 業 者： 業 種： （報道資料提供後、一定期間が経過していますので、 施設情報は削除しています。）
原 因 食 品	1月15日の給食
病 因 物 質	ノロウイルス
検 査 状 況	有 症 者 の ふ ん 便 ： 5 名（5名からノロウイルス検出） 調 理 従 事 者 の ふ ん 便 ： 2 名（1名からノロウイルス検出）
措 置 等	行政処分：1月21日（木）～1月23日（土）まで3日間の業務停止 指 導 事 項：施設の洗浄・消毒、調理従事者に対する衛生教育など
メ ニ ュ ー	1月15日 カレーライス、白菜サラダ、コロッケ、福神漬 （1月14日は弁当を持参のため給食の提供はなし）

◎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	11(8)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	11(8)
女性	10(4)	0(0)	6(5)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	16(9)
計	21(12)	0(0)	6(5)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	27(17)

()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： 5件	有症者数：	48名
昨年同時期	件数： 5件	有症者数：	132名
昨 年 度	合計： 8件	有症者数：	205名

★報道機関の皆様へ★

ノロウイルス食中毒は冬場に多発します。

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。

ノロウイルスによる食中毒について

<特徴>

人の腸管内でしか増殖できないウイルスで、細菌性食中毒と異なり、冬場に多発します。

また、少量(数個から100個程度)でも体内に入ると増殖し、食中毒様症状を起こすので、注意が必要です。体内に取り込まれてから通常24～48時間で発症します。

<症状>腹痛、下痢、おう吐、発熱等

<原因>

- ・患者の糞便や吐物により汚染を受けた手指などを介して汚染された食品を食べた場合
- ・感染した人を介して汚染された食品を食べた場合
- ・汚染されていた生カキや貝類を、生あるいは十分加熱せずに食べた場合

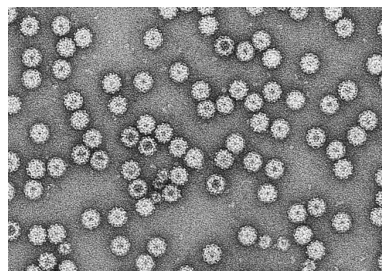
<対策>

調理前、食事前、用便後は、石けんを使い、十分に時間をかけて手洗いをしましょう。

食品を十分に加熱（85度1分間以上）しましょう。

ノロウイルスによる汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部が85～90℃で90秒以上の加熱が望ましい。

下痢・おう吐等の消化器系症状がある場合は、調理業務を控えましょう。



(電子顕微鏡写真)