

報 道 資 料

平成25年5月10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25年5月8日（水）午前9時頃に桜井市内の少年野球チーム代表者から、「5月5日夜に飲食店を利用した45名中16名が、5月6日夜より下痢、嘔吐、発熱の症状を呈している」旨の届出が桜井保健所にありました。

桜井保健所が調査したところ、5月5日（日）に当該飲食店を利用した2グループ56名のうち24名が、5月6日（月）午前7時を初発として食中毒様症状を呈し、16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、桜井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、5月10日（金）から3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らず、有症者（24名）は全員快方へ向かっています。

発 生 日 時	平成25年5月6日（月） 午前7時 ～
有 症 者 関 係	有症者数： 24名 男 性： 17名（8歳～47歳） 女 性： 7名（11歳～39歳） 受診者： 16名
主 症 状	有症者（24名）の状況 下 痢：18名（1回から10回以上） 腹痛：16名 発 熱：16名（37.0℃から40.0℃） 嘔吐：16名（1回から10回以上） ※症状の重複を含む
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	ノロウイルス
検 査 関 係	奈良県保健研究センター 有症者のふん便： 7名（6名からノロウイルス 検出） 調理従事者のふん便： 5名（2名からノロウイルス 検出）
措 置 等	行政処分：5月10日（金）～5月12日（日）まで3日間の営業停止 （なお、5月9日（木）から営業を自粛しております。） 指導事項：施設の洗浄・消毒、調理従事者の衛生管理の徹底 食品等の調理・保管管理の徹底

◎ 共通メニュー

メニュー	串焼き（やきとり、とりねぎま、皮、せせり、レバー、つくね、なんこつつくね、豚バラ、アスパラベーコン、うずら玉子、ししとう）、串揚げ（うずら玉子、赤ウインナー）、唐揚げ、フライドポテト、エビのおかしら揚げ、サラダ（大根サラダ、シーザーサラダ）、まぐろカツのおろしマヨ、ホルモンの黒コショウ揚げ、厚切り牛タンの炭火焼、中おちユッケのトロトロ黄身、枝豆、厚焼き玉子、おむすび（鮭）、ソース焼きそば、肉そぼろ釜めし、ごはん、きゅうりの浅漬け、ソフトアイス
------	---

◎ 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	3(3)	9(7)	()	1(0)	4(0)	()	()	()	()	17(10)
女性	()	5(5)	()	2(1)	()	()	()	()	()	7(6)
計	3(3)	14(12)	()	3(1)	4(0)	()	()	()	()	24(16)

() 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	有症者数：	17名
昨年同時期	件数： 0件	有症者数：	0名
昨年度	合計： 11件	有症者数：	286名

★報道機関の皆様へ★

ノロウイルス食中毒を防ぐため、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。

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、発熱、嘔吐等

<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。下痢・嘔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。

