

報 道 資 料

平成26年2月5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26年1月30日（木）午前9時過ぎに学校関係者から、「1月29日を初発として、11名の生徒が嘔吐等の症状を呈している」旨の連絡が葛城保健所にありました。

患者及び施設を管轄する同保健所が調査したところ、患者らは、1月27日（月）から30日（木）に学校内の食堂を利用（1月27日から29日にかけて、食堂が調理して学校内で販売した昼食弁当を含む）しており、1月28日（火）午後6時を初発として、425名中79名が嘔吐、下痢等の食中毒様状を呈し、有症者61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、葛城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、本日から4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、有症者は健康回復しています。

| | |
|-----------|--|
| 発 生 日 時 | 平成26年1月28日（火） 午後6時 ～ |
| 有 症 者 関 係 | 有症者数：79名 男 性：77名（12歳～55歳） 女 性： 2名（16歳） 受診者：61名 |
| 主 症 状 | 有症者の状況 嘔 吐：63名 下 痢：51名（1回から40回以上） 腹 痛：52名 発 熱：52名（37.0℃から39.5℃） ※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： 6 名 （6名からノロウイルス 検出） 調 理 従 事 者 の ふ ん 便： 1 8 名 （3名からノロウイルス 検出） 医 療 機 関 有 症 者 の ふ ん 便： 3 名 （3名からノロウイルス 検出） |
| 措 置 等 | 行政処分：2月5日（水）～2月8日（土）まで4日間の営業停止 なお、当該飲食店は、1月30日（木）昼食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 |

◎メニュー

| | |
|---------------|---|
| メ ニ ュ ー | 1/27 朝食 (サゴシ塩焼き、金平ごぼう、出し巻き玉子、ご飯、味噌汁、牛乳、みかん) 昼食 (日替り定食(ミックスフライ)、トンカツ弁当、唐揚げ弁当、丼物、うどん、カレーライス、ラーメン) 夕食 (チキンカツレツ、ナポリタン、大根サラダ、ご飯、吸物) |
| | 1/28 朝食 (ほうれん草ハムソテー、目玉焼き、粉吹芋、野菜スープ、ロールパン、コーヒー牛乳、オレンジ) 昼食 (日替り定食(唐揚げの甘酢あんかけ)、トンカツ弁当、唐揚げ弁当、丼物、うどん、カレーライス、ラーメン) 夕食 (回鍋肉、イカリングフライ、甘酢和え、ご飯、若布スープ) |
| | 1/29 朝食 (豚のしぐれ煮、三度豆ソテー、じゃが芋の揚げ浸し、ご飯、吸物、キウイ) 昼食 (日替り定食(塩豚焼肉)、トンカツ弁当、唐揚げ弁当、丼物、うどん、カレーライス、ラーメン) 夕食 (豚汁うどん、野菜天ぷら、筑前煮、ご飯) |
| | 1/30 朝食 (チキンボール、パンプキンサラダ、ロールパン、オニオンスープ、アップルジュース、グレープフルーツ) |
| ※朝食及び夕食は入寮者のみ | |

◎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 | 0(0) | 64(49) | 6(5) | 3(3) | 1(1) | 3(2) | 0(0) | 0(0) | 0(0) | 77(60) |
| 女性 | 0(0) | 2(1) | 0(0) | 0(0) | 0(0) | 0(0) | 0(0) | 0(0) | 0(0) | 2(1) |
| 計 | 0(0) | 66(50) | 6(5) | 3(3) | 1(1) | 3(2) | 0(0) | 0(0) | 0(0) | 79(61) |

()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： 8件 | 有症者数： 104名 |
| 昨年同時期 | 件数： 8件 | 有症者数： 263名 |
| 昨 年 度 | 合計： 11件 | 有症者数： 437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

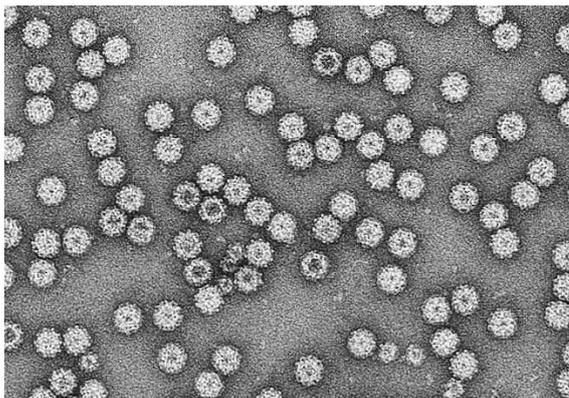
<対策>

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・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。



電子顕微鏡写真