

報 道 資 料

平成26年5月7日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、吉本
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5月5日（月）正午頃に宇陀市内の医療機関から、食中毒疑いの患者3名を診察した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3日（土）に飲食店を利用した3グループ36名のうち22名が、5月4日（日）午前9時を初発として食中毒様症状を呈し、5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飲食店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、桜井保健所は当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、5月7日（水）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（22名）は全員快方へ向かっています。

発 生 日 時	平成26年5月4日（日） 午前9時 ～
有 症 者 関 係	有症者数： 22名 男 性： 9名（33歳～74歳） 女 性： 13名（37歳～89歳） 受診者： 5名
主 症 状	有症者（22名）の状況 下痢：16名（1回から10回以上） 腹痛： 5名 発熱： 2名（37.5℃） 嘔吐：15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（7名からノロウイルス 検出） 調理従事者のふん便： 19名（1名からノロウイルス 検出）
措 置 等	行政処分：5月7日（水）～5月9日（金）まで3日間の営業停止 （なお、5月6日（火）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	ほたるいか酢味噌、木の芽和え、蛸山葵和え、ふぐ皮煮凝り、刺身（鯛、マグロ、イカ、あしらい一式）、焚合せ（海老芋、海老、菖蒲麩、ブロッコリー）、海老と春野菜の天ぷら、赤だし、デザート（チョコレート、わらび餅）
------	---

◎ 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(0)	()	1(0)	2(1)	3(0)	()	9(1)
女性	()	()	()	1(1)	1(0)	2(1)	3(2)	4(0)	2(0)	13(4)
計	()	()	()	4(1)	1(0)	3(1)	5(3)	7(0)	2(0)	22(5)

() 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： 0件	有症者数：	0名
昨年同時期	件数： 3件	有症者数：	41名
昨 年 度	合計： 11件	有症者数：	201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が、年間を通して発生が見られます。多発時期は過ぎましたが、油断は禁物ですので、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。

