

# 報道資料

平成27年1月7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27年1月5日（月）午前8時30分頃に生駒郡斑鳩町内の飲食店営業者から、「飲食店を利用した客が食中毒様症状を発症している」旨の連絡が郡山保健所がありました。

郡山保健所をはじめ患者を管轄する保健所が調査したところ、1月2日（金）に同飲食店を利用した6グループの70名中34名が腹痛、下痢、おう吐等の食中毒様症状を呈し、うち12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、郡山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、本日から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、全員快方へ向かっています。

発生日時	平成27年1月2日（金） 午後10時 ～
有症者	有症者数：34名 男性：14名（13歳～78歳） 女性：20名（10歳～74歳） 受診者：12名
主症状	有症者（34名）の状況 腹痛：17名 下痢：28名（1回から15回） おう吐：28名（1回から15回） 発熱：17名（37.0℃から39.0℃） ※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
検査状況	有症者のふん便：16名（6名からノロウイルス検出、10名は検査中） 有症者のおう吐物：1名（1名からノロウイルス検出） 調理従事者のふん便：7名（4名からノロウイルス検出、2名は検査中）
措置等	行政処分：1月7日（水）～1月9日（金）まで3日間の営業停止 なお、1月5日～6日は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	バイキング料理（主なもの） 料理（チキンのチリソース炒め、山芋と数の子の淡雪あえ、ふわふわだし巻き、ローストポーク、あさりとかぶの白ワイン煮、迎春のカマボコ3種、たたきごぼう、エビ餃子、鯛めし、野菜の稲荷ずし、チャーハン、カレー、バジルピザ、明太ピザ、クロワッサン、野菜パン、コーンスープ、みそ汁）  飲み物（コーヒー、紅茶、オレンジジュース、野菜ジュース）  デザート（ぜんざい、抹茶シフォン、パウンドケーキ、チョコレートケーキ、バナナケーキ、プリン、コーヒーゼリー）
------------------	--

◎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	( )	1(1)	1( )	2(1)	2(1)	2(1)	4(2)	2( )	( )	14(6)
女性	( )	4(2)	( )	( )	5(1)	1( )	4(1)	6(2)	( )	20(6)
計	( )	5(3)	1( )	2(1)	7(2)	3(1)	8(3)	8(2)	( )	34(12)

( )受診者 再掲

住所別

奈良県：17名、大阪府：6名、京都府：2名、東京都：3名、神奈川県：2名、埼玉県：2名、千葉県：1名、愛知県：1名 / 計：34名

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： 3件	有症者数： 40名
昨年同時期	件数： 7件	有症者数： 79名
昨 年 度	合計： 11件	有症者数： 347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。