

報道資料

平成30年4月27日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：本岡、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30年4月23日（月）午前11時に、北葛城郡河合町内の飲食店の利用客から「4月20日（金）に職場の同僚48名で食事をしたところ、参加した複数の者が食中毒様症状を呈した」旨の連絡が中和保健所にありました。

同保健所が調査したところ、患者らは、4月20日（金）に同飲食店を利用しており、4月21日（土）正午を初発として26名が下痢、腹痛、発熱、おう吐等の食中毒様症状を呈し、うち17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のみであること、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、同保健所は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、本日から3日間（4月27日（金）から29日（日）まで）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30年4月21日（土） 正午（初発）～
有症者関係	有症者数：26名 男性：10名（25歳～60歳） 女性：16名（23歳～60歳） 受診者：17名
主症状	有症者（26名）の状況 倦怠感：24名 下痢：21名（1～10回以上） 発熱：20名（37.3℃～39.0℃） ※ 症状の重複を含む 吐き気：22名 腹痛：21名 おう吐：11名（1～7回）
原因施設	所在地： 名称： 営業種： 【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	4月20日（金）に提供された食事
病因物質	ノロウイルス
検査状況	有症者のふん便：8名（8名からノロウイルス検出） 調理従事者のふん便：6名（1名からノロウイルス検出）
措置等	行政処分：4月27日（金）から29日（日）の3日間の営業停止 なお、4月25日（水）から営業を自粛しています。 指導事項：施設の洗浄・消毒、調理従事者の衛生管理の徹底、 調理従事者に対する衛生教育

メニュー	桜豆腐、筍と海老みぞれ包み、天然鯛、さざえパイ包み、桜海老掻き揚げ春やさい、百合根卵めめ落含ませ結びぜんまい、蟹茶巾、蒸し寿司、旬のもの、季節のフルーツゼリー寄せ、甘味
------	--

◎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)	0(0)	5(3)	0(0)	1(0)	3(2)	1(0)	0(0)	0(0)	10(5)
女性	0(0)	0(0)	2(2)	4(3)	3(2)	6(5)	1(0)	0(0)	0(0)	16(12)
計	0(0)	0(0)	7(5)	4(3)	4(2)	9(7)	2(0)	0(0)	0(0)	26(17)

()受診者 再掲

住所別

上牧町：5名、橿原市：3名、田原本町：3名、大和高田市：2名、香芝市：2名、三郷町：2名
河合町：2名、広陵町：2名、奈良市：1名、桜井市：1名、葛城市：1名、平群町：1名
王寺町：1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： 2件	有症者数： 31名
昨年度同時期	件数： 1件	有症者数： 11名
昨 年 度	件数： 9件	有症者数： 157名

★報道機関の皆様へ★

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

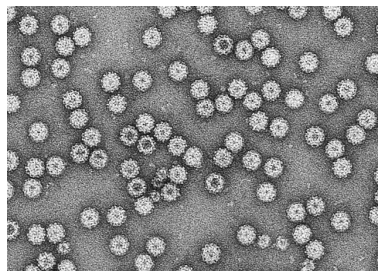
<対策>

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)