

報 道 資 料

令和元年12月30日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：松村、倉井
内線：3182、3186
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～

令和元年12月28日（土）午前9時30分頃に、奈良市内の医療機関から、「12月26日（木）に飲食店を利用し食中毒様症状を呈した者を複数診察した」旨の連絡が郡山保健所にありました。

同保健所が調査したところ、12月26日（木）午後0時から職場の同僚1グループ5名が生駒市内の飲食店を利用し、12月27日（金）17時を初発として3名がおう吐、下痢等の食中毒様症状を呈し、全員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、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（12月30日（月）から1月1日（水）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、有症者は全員快方に向かっています。

発 生 日 時	令和元年12月27日（金） 17時（初発）～
有 症 者 関 係	有症者数：3名 男 性：0名 女 性：3名（49歳～56歳） 受診者：3名
主 症 状	有症者（3名）の状況 下 痢：3名（1～10回） おう吐：3名（10回以上） 腹 痛：3名 吐き気：3名 倦怠感：3名 発 熱：1名（37.5℃） ※ 症状の重複を含む
原 因 施 設	所在地： 名 称： 営 業 者： 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	12月26日（木）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 ： 3名（3名からノロウイルス検出） 調 理 従 事 者 の ふ ん 便 ： 3名（1名からノロウイルス検出）
措 置 等	行政処分：令和元年12月30日（月）から令和2年1月1日（水）の 3日間の営業停止 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	リエット（ラスクと豚のパテ）、サワラのグリルサラダ、キクイモのスープ、たらと白子のソテー、小鴨胸肉のロースト、子牛のロースト、イベリコ豚のロースト、アバンデセール、洋梨のデザート、小菓子
------	---

◎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)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
女性	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	2(2)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	3(3)
計	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	2(2)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	3(3)

() 受診者 再掲

住所別

奈良市：2名
京都府：1名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）			
本年度（本件を含む）	件数： 5件	有症者数： 19名	
昨年度同時期	件数： 5件	有症者数： 93名	
昨 年 度	件数： 9件	有症者数： 198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

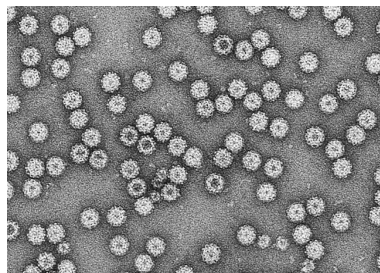
<対策>

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℃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。



(電子顕微鏡写真)