

報道資料

令和5年4月28日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中森、佐羽
内線：3180, 3182
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について

令和5年4月25日（火）午後4時45分頃、橿原市の住民から「店舗を利用後に複数名食中毒様症状を呈している」旨の連絡が中和保健所にありました。

中和保健所が調査したところ、4月22日（土）に職場の元同僚ら6名で利用したグループの内5名が24日（月）午前4時を初発として嘔吐、下痢等の症状を呈し、うち3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で調理された食事のみであること、有症者の発症状況が類似していること、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調理された食事を原因とする食中毒と断定し、3日間の営業停止を命じました。

なお、重症者はおらず、全員快方へ向かっています。

発生日時	令和5年4月24日（月） 午前4時（初発）～
有症者関係	有症者数： 5名 男性： 0名 女性： 5名（20歳代） 受診者数： 3名
主症状	有症者（5名）の状況 吐き気：5名 腹痛：4名 発熱：3名 下痢：5名 嘔吐：3名 ※ 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	4月22日（土）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：2名（2名からノロウイルス検出） 従業員のふん便：2名（1名からノロウイルス検出）
措置等	行政処分：4月28日（金）から30日（日）まで3日間の営業停止 指導事項：施設の洗浄・消毒、従業員の衛生管理の徹底、従業員に対する衛生教育

メニュー	前菜（ワケギ・ドライトマト・グリーンオリーブ、林檎の薫焼き）、紅芯大根のスープ、野菜サラダ、パスタ、ヒラメのソテー、ショートパスタ、シャーベット、チーズリゾット、大和牛のロースト炭火焼き、デザート（菊芋のクレマカタラーナのバニラアイス添え）
------	--

◎

有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	70歳～	合計
男性	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
女性	0(0)	0(0)	5(3)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	5(3)
計	0(0)	0(0)	5(3)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	5(3)

()受診者 再掲

住所別

檀原市： 3名 田原本町： 1名 広陵町： 1名

参考

食中毒発生状況（奈良市を含む）			
本年度（本件を含む）	件数： 1件	有症者数： 5名	
昨年度同時期	件数： 0件	有症者数： 0名	
昨年度	件数： 2件	有症者数： 19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

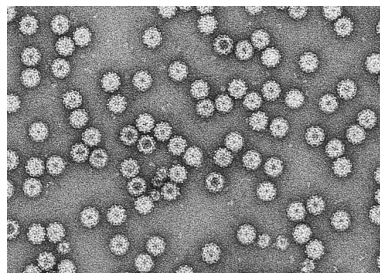
<対策>

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)