

報道資料

令和6年3月21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6年3月19日（火）午前10時頃、葛城市の住民から「桜井市内の弁当屋で購入した弁当を喫食した複数名が嘔吐、下痢等の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、3月16日（土）に宇陀市で行われたバドミントン大会に参加した葛城市内の1グループ21名が当該施設の弁当を喫食し、9名が17日（日）午前11時を初発として嘔吐、下痢等の症状を呈し、うち1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、有症者に共通する食事は当該施設で調製及び提供された弁当以外ないこと、有症者及び調理従事者のふん便からノロウイルスが検出されたこと、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6年3月17日（日） 午前11時（初発）～
有症者関係	有症者数： 9名 男性： 7名 女性： 2名 受診者数： 1名
主 症 状	有症者（9名）の状況 吐き気：8名 腹痛：8名 発熱：6名 下痢：9名 嘔吐：6名 頭痛：7名 ※ 症状の重複を含む
原因施設	所在地：桜井市粟殿598-1 名称：手づくりそうざい ふじもと 営業者：藤本 整 業種：飲食店営業
原因食品	3月16日（土）に調製、及び提供された食事
病因物質	ノロウイルスGⅡ
検査状況	有症者のふん便：6名（6名からノロウイルスGⅡ検出） 従業員のふん便：4名（1名からノロウイルスGⅡ検出）
措置等	行政処分：3月21日（木）から23日（土）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	・唐揚げDX弁当（13名 ※うち1名は1食分を家族と分けた） 唐揚げ、春巻き、マカロニケチャップ、わかめの酢の物、レタス、 里芋の煮物、金時豆、卵焼き、ご飯、漬物

<ul style="list-style-type: none"> ・焼肉弁当（５名） 牛ハラミ焼き、炒め野菜、レタス、里芋の煮物、金時豆、卵焼き、ご飯 ・幕の内DX弁当（１名） 天ぷら（さつまいも、かぼちゃ、ピーマン、茄子、海老）、焼き鯖、わかめの酢の物、里芋の煮物、金時豆、卵焼き、ご飯、漬物、パイナップル ・唐揚げ丼（１名） ・親子丼（１名）

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	2(0)	1(0)	0(0)	0(0)	3(0)	0(0)	0(0)	1(0)	7(0)
女性	1(1)	1(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	2(1)
計	3(1)	2(0)	0(0)	0(0)	3(0)	0(0)	0(0)	1(0)	9(1)

()受診者 再掲

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）			
本年度（本件を含む）	件数：	4件	有症者数： 62名
昨年度同時期	件数：	2件	有症者数： 19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。

<p>ノロウイルスによる食中毒について</p> <p>＜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。</p> <p>＜症状＞腹痛、下痢、おう吐、発熱等</p> <p>＜原因＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>＜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。</p>
