

# 報 道 資 料

平成24年11月9日  
消費・生活安全課  
食品安全推進係  
担当：中谷、芳賀  
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24年11月6日（火）午前10時半頃に小学校から、「児童が嘔吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、欠席している」旨の届出が葛城保健所がありました。

同保健所が調査したところ、当該小学校に通学する児童や教師等58名が、11月4日（日）午後4時を初発として食中毒様症状を呈し、うち40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、患者の共通食は当該学校給食以外にないこと、患者の症状が類似していること、患者のふん便からノロウイルスを検出したこと及び患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、同保健所は当該小学校が提供した給食を原因とする食中毒と本日断定し、11月9日（金）から3日間の業務停止を命じました。

なお、患者（58名）は全員快方へ向かっています。

発生日時	平成24年11月4日（日） 午後4時 ～
患者関係	患者数：58名（男性：26名、女性：32名） （児童：52名、教師：5名、調理従事者：1名） うち受診者：40名（入院者なし）
主症状	患者（58名）の状況 下痢：31名（1から10回以上） 腹痛：2名 発熱：39名（37.0℃から39.4℃） 嘔吐：49名 ※症状の重複を含みます
原因施設	施設所在地： 施設名称：（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。） 給食開始報告者：
原因食品	調査中
病因物質	ノロウイルス
検査関係	奈良県保健環境研究センター 患者のふん便：6名からノロウイルスGⅡ検出 （児童：2名、教師：3名、調理従事者：1名）
措置等	行政処分：11月9日（金）～11月11日（日）まで3日間の業務停止 （食品衛生法第55条） 当該小学校は、11月8日（木）から給食の調理を自粛しています。 指導事項：施設の洗浄・消毒、容器・器具類の洗浄及び消毒を指導 調理従事者への衛生教育を実施

メニュー	11月1日：コーンチャウダー、ブロッコリー、南瓜挽肉包みフライ、パン、牛乳 11月2日：セルフおにぎり、千種和え、豚汁、ごはん、牛乳 11月3日：きのこごはん、粕汁、ほっけみりん焼き、みかん、牛乳
------	--

◎患者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	10 (8)	15 (9)	( )	1 (1)	( )	( )	( )	( )	( )	26 (18)
女性	16 (12)	11 (9)	1 ( )	( )	( )	4 (1)	( )	( )	( )	32 (22)
計	26 (20)	26 (18)	1 ( )	1 (1)	( )	4 (1)	( )	( )	( )	58 (40)

( )受診者 再掲

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）			
本年度（本件を含まず）	件数： 2件	患者数： 24名	
昨年同時期	件数： 5件	患者数： 104名	
昨 年 度	合計： 7件	患者数： 291名	

### 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、発熱、嘔吐等

<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。  
 下痢・嘔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。

