

報 道 資 料

平成24年12月22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12月20日（木）午前11時頃に北葛城郡河合町の葬儀会館から、「12月15日、16日に館内で営業する飲食店で調製した会席料理を食べた利用者が食中毒様症状を呈している」旨の連絡が葛城保健所にありました。

同保健所が調査したところ、12月13日（木）から16日（日）にかけて同飲食店から提供された食事を喫食した85名のうち21名が12月15日（土）午後5時を初発として食中毒様症状を呈し、15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以外にないこと、有症者の症状が類似していること、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が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、12月22日（土）から3日間の営業停止を命じました。

なお、有症者（21名）は全員快方へ向かっています。

発 生 日 時	平成24年12月15日（土） 午後5時 ～
有 症 者 関 係	有症者数： 21名 男 性： 5名（33歳～82歳） 女 性： 16名（10歳～80歳） 受診者： 15名（うち入院者なし）
主 症 状	有症者（21名）の状況 下 痢：15名（1から10回以上） 腹 痛：12名 発 熱：13名（37.0℃から39.0℃） 嘔 吐：13名（1から10回） ※症状の重複を含みます
原 因 施 設	所在地： 名 称： 営業者：（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。） 業 種：
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 有症者のふん便 ： 5名（4名からノロウイルス 検出） 調理従事者のふん便 ： 6名（3名からノロウイルス 検出）
措 置 等	行政処分：12月22日（土）～12月24日（月）まで3日間の営業停止 （なお、12月21日（金）は営業を自粛しております。） 指導事項：施設の洗浄・消毒、調理従事者の衛生管理の徹底

メニュー	先付(あん肝豆腐、ふぐの塩辛)、前菜(きのこピーナツ和え)、造り(タイ、マグロ、イカ、牡丹えび、カンパチ、ブリ、甘エビ)、蓮根饅頭と太刀魚あんかけ、太刀魚と秋茄子揚げ出し風、ぶりと大根のソテー、和風ステーキ、グリルチキン、生ハムポテトサラダ包み、海老ゆかり揚げ、茶碗蒸し、天ぷら、酢の物、じゃこ飯、味噌汁、デザート(ミニケーキフルーツ添、小倉白玉、オレンジ)、寄せ鍋、オードブル、寿司盛合せ
------	---

◎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	()	()	()	1 (1)	()	1 (1)	()	2 (1)	1 (1)	5 (4)
女性	()	1 (1)	2 (1)	3 (2)	3 (2)	2 (2)	4 (2)	()	1 (1)	16 (11)
計	()	1 (1)	2 (1)	4 (3)	3 (2)	3 (3)	4 (2)	2 (1)	2 (2)	21 (15)

()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 :	3 件	有症者数 : 8 2 名
昨年同時期	件数 :	6 件	有症者数 : 2 6 8 名
昨 年 度	合計 :	7 件	有症者数 : 2 9 1 名

★報道機関の皆様へ★

多発しているノロウイルス食中毒を防ぐため、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、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。

