

報道資料

平成24年12月27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～

事例1

平成24年12月24日（月）午後3時30分頃に奈良市内の医療機関から、「12月22日に大和高田市内の葬儀会館を利用した者が食中毒様症状を呈している」旨の届出が奈良市保健所にあり、これを受けた奈良市保健所から県消費・生活安全課に連絡がありました。
管轄する葛城保健所が調査したところ、12月22日（土）に同葬儀会館内で営業している飲食店が提供した食事を喫食した52名のうち15名が、翌23日（日）午前9時を初発として食中毒様症状を呈し、14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27日（木）から3日間の営業停止を命じました。
なお、重篤者はおらず、有症者（15名）は全員快方へ向かっています。

| | |
|-------|---|
| 発生日時 | 平成24年12月23日（日） 午前9時 ～ |
| 有症者関係 | 有症者数： 15名 男性： 7名（28歳～76歳） 女性： 8名（34歳～75歳） 受診者： 14名 （うち3名が入院したものの現在は全員退院） |
| 主症状 | 有症者（15名）の状況 下痢：13名（1から10回以上） 発熱：7名（37.0℃から39.0℃） ※症状の重複を含む 腹痛：9名 嘔吐：12名（1から10回） |
| 原因施設 | 所在地： 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。） 営業者： 業種： |
| 原因食品 | 調査中 |
| 病因物質 | ノロウイルス |
| 検査関係 | 奈良市保健所 有症者のふん便：1名（1名からノロウイルス 検出） 奈良県保健環境研究センター 有症者のふん便：1名（1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：12月27日（木）～12月29日（土）まで3日間の営業停止 （なお、12月23日（日）から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 食品等の調理・保管管理の徹底 |

| | |
|------|--|
| メニュー | オードブル(ねぎチャーシュー、さつまあげ、ウインナー、海老フライ、からあげ)、蒸し鶏とかにかまのサラダ、サンドウィッチ、中華風あんかけそば、フルーツ、ケーキ、寿司盛合せ、肉豆腐、前菜(明太子あえ・さんまごぼう・丸十、茄子海老はさみあげ、かにしんじょ)、お造り(タイ、マグロ、カンパチ)、えび芋饅頭と漬け鯖そばあんかけアスパラ添え |
|------|--|

◎有症者の発生状況

| 年齢 | ～9歳 | ～19歳 | ～29歳 | ～39歳 | ～49歳 | ～59歳 | ～69歳 | ～79歳 | ～89歳 | 合計 |
|----|-----|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|------|---------|
| 男性 | | | 1 (1) | | | | 3 (3) | 3 (3) | | 7 (7) |
| 女性 | | | | 2 (2) | 1 (1) | | 3 (3) | 2 (1) | | 8 (7) |
| 計 | | | 1 (1) | 2 (2) | 1 (1) | | 6 (6) | 5 (4) | | 15 (14) |

() 受診者 再掲

事例 2

平成24年12月25日（火）午前9時30分頃に樫原市内の葬儀会館から、「12月20日、21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、2名が受診している」旨の連絡が管轄する桜井保健所にありました。

同保健所が調査したところ、12月20日（木）、21日（金）に同葬儀会館内で営業している飲食店が提供した食事を喫食した45名のうち25名が、12月21日（金）午後4時30分を初発として食中毒様症状を呈し、2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27日（木）から3日間の営業停止を命じました。

なお、重篤者や入院患者はおらず、有症者（25名）は全員快方へ向かっています。

| | |
|-------|---|
| 発生日時 | 平成24年12月21日（金） 午後4時30分 ～ |
| 有症者関係 | 有症者数： 25名 男性： 11名（6歳～73歳） 女性： 14名（37歳～83歳） 受診者： 2名（うち入院者なし） |
| 主症状 | 有症者（25名）の状況 下痢：19名（1から10回以上） 腹痛：12名 発熱：14名（37.0℃から38.6℃） 嘔吐：12名（1から8回） ※症状の重複を含む |
| 原因施設 | 所在地： 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。） 営業者： 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他 有症者のふん便： 5名（1名からノロウイルス 検出） 調理従事者のふん便： 4名（2名からノロウイルス 検出） |
| 措置等 | 行政処分：12月27日（木）～12月29日（土）まで3日間の営業停止 （なお、12月23日（日）から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 食品等の調理・保管管理の徹底 |

| | |
|------|--|
| メニュー | <p>①12月20日20時頃 オードブル （オードブル）から揚げ・海老フライ・ウインナー・小鉢・春巻き・ホタテフライ・さつま揚げ、パセリ・レモン、（サラダ）蒸し鶏・生ハム・キャベツ・レタス・ゆでたまご・きゅうり・トマト（単品）帆立グラタン・ちまき・テイスティチキンハム（チーズ入）・アスパラポークハム・肉団子・まぐろのお造り・サンドウィッチ・中華風あんかけそば・海鮮山芋チーズグラタン、（デザート盛り合わせ）メロン・オレンジ・パイナップル・チョコレートケーキ・いちごショートケーキ・ムース、（お寿司盛り合わせ）太巻き・鉄火巻き・梅しそ胡瓜巻き・いなり・サーモン巻き・にぎり（まぐろ・イカ・エビ・タイ・サヨリ・サーモン）・キスの昆布巻き</p> <p>②12月21日昼すぎ 会席料理 （前菜）海老明太・柚子かぶら・いも甘露煮・サーモン金糸巻き・栗のからつぼ、（お造り）タイ・まぐろ・イカ・けん・大葉・わさび・紅たて・食用菊花、（煮物）太刀魚と秋茄子 揚げ出し風・海老芋と若鶏 柚子味噌焼き・銀杏・針柚子・はじかみ、（酢の物）サーモンのカルパッチョ、（揚げ物）大葉巻き海老・海老・ししとう・さつまいも、（蒸し物）茶碗蒸し 蟹あんかけ、（御飯）新潟下田産こしひかり、（留椀）きのこ汁白味噌仕立、（香の物）広島菜・壬生菜、（デザート）チーズケーキブルーベリー添え 洋なしコンポート、（寄せ鍋）白菜・とうみょう・えのき・エリンギ・白ネギ・ロールイカ・海老・ほき（白身魚）</p> |
|------|--|

◎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（ ） | 2（ ） | 1（ ） | 1（1） | 2（ ） | 1（ ） | 1（ ） | 2（ ） | | 11（1） |
| 女性 | | | | 2（ ） | 3（ ） | 1（ ） | 6（ ） | 1（ ） | 1（1） | 14（1） |
| 計 | 1（ ） | 2（ ） | 1（ ） | 3（1） | 5（ ） | 2（ ） | 7（ ） | 3（ ） | 1（1） | 25（2） |

（ ）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： 6件 | 有症者数： 126名 |
| 昨年同時期 | 件数： 6件 | 有症者数： 268名 |
| 昨 年 度 | 合計： 7件 | 有症者数： 291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。

