

# 報 道 資 料

平成25年3月16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25年3月13日（水）午後5時頃に橿原市内の飲食店から、「3月9日昼に利用した2グループ30名中20名が、3月10日午前より、腹痛、下痢、嘔吐、発熱の症状を呈している」旨の届出が桜井保健所にありました。

桜井保健所が調査したところ、3月9日（土）に当該飲食店を利用した8グループ82名のうち42名が、3月9日（土）午後11時を初発として食中毒様症状を呈し、13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、桜井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、3月16日（土）から3日間の営業停止を命じました。

なお、入院患者及び重症者はおらず、有症者（42名）は全員快方へ向かっています。

発 生 日 時	平成25年3月9日（土） 午後11時 ～
有 症 者 関 係	有症者数： 42名 男 性： 15名（ 5歳～87歳） 女 性： 27名（10歳～90歳） 受診者： 13名
主 症 状	有症者（42名）の状況 下 痢：28名（1から15回）                      腹 痛：21名 発 熱：14名（37.0℃から38.6℃）              嘔 吐：23名（1から9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 有症者のふん便                      ： 9名（6名からノロウイルス 検出） 調理従事者のふん便                ： 30名（3名からノロウイルス 検出）
措 置 等	行政処分：3月16日（土）～3月18日（月）まで3日間の営業停止 （なお、3月13日（水）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

◎ 共通メニュー

メニュー	八寸、かに酢、かに造り、かに紙鍋、椀物、かに茶碗蒸し、かにグラタン、ズワイかに、タラバかに、焼かに、かにしゃぶ小鍋、かに天ぷら、かに唐揚げ、かに釜飯、かに寿司、雑炊、香の物、吸物、かに汁、デザート、かに寿司盛合わせ折 等
------	--

◎ 有症者の発生状況

年齢	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	～99歳	合計
男性	1( )	2( )	3(2)		2(1)	3(1)	2(1)	2( )		15( 5)
女性	1( )	3(1)	3(2)	3(1)	9(1)	3(1)	3(2)	1( )	1( )	27( 8)
計	2( )	5(1)	6(4)	3(1)	11(2)	6(2)	5(3)	3( )	1( )	42(13)

( )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： 10件	有症者数：	244名
昨年同時期	件数： 7件	有症者数：	291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。

