

平成25年5月3日  
奈良市保健所生活衛生課  
TEL：0742-93-8395

### 食中毒の発生について

平成25年5月2日（木）午後3時頃、奈良市内の飲食店から「4月27日（土）の昼食に当該飲食店を利用した9名のうちの8名が食中毒様の症状を呈している。」との通報が市保健所にありました。

調査したところ、4月27日（土）の昼食及び夕食として当該飲食店で会席料理等を喫食した3グループ20名中の15名が、4月28日（日）午後1時を初発として、下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していることが判明しました。

患者に共通する食事は、当該飲食店の食事以外に無く、発症状況が類似していること、患者のふん便からノロウイルス（GⅡ）が検出されたこと、診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、5月3日（金）から5月5日（日）まで3日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。

なお、患者調査及び施設調査については、現在も継続中です。

患者関係	発症日時	4月28日（日）午後1時～4月29日（月）午後9時
	症状	下痢、発熱、おう吐等
	有症者数	15名 （内訳）男性：9名（23～57歳） 女性：6名（21～80歳）
	受診者数	7名（入院者 0名）
原因食品	4月27日（土）昼食及び夕食として提供した食事	
病因物質	ノロウイルス（GⅡ）	
原因施設	所在地 屋敷 営業者 営業の種類	（行政処分が終了しておりますので、施設情報を削除しております。）
措置	行政処分：5月3日（金）から5月5日（日）まで3日間の営業停止 指導事項：食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	

メニュー	<p>○患者グループA 昼食[会席料理他]        焚き合わせ（小芋、南京、竹の子、桜麩、ふき）、造り（マグロ、タイ）、酢の物（エビ、ホタルイカ）、焼き八寸（鮭、だし巻き、ごぼう味噌和え）、白飯、赤出汁、漬け物（大根、壬生菜）、茶碗蒸し、三色団子、天ぷら（海老、ししとう、茄子）、ヒレカツ、唐揚げ、ステーキ、キャベツ、プチトマト、ポテトサラダ</p> <p>○患者グループB 昼食[会席料理]        先出し（アスパラ豆腐）、前菜（わさび葉醤油漬け、帆立寿司、枝豆ふくさ焼き、川海老甘露煮、三色百合根）、凌ぎ（桜そば）、造り（タイ、マグロ、カンパチ）、鍋（まな、薄揚げ、えのき、トマト、豚肉）、焼き物（鱈、蒟のとう天ぷら田楽、鶏肉松風、はじかみ）、油物（桜海老寄せ揚げ、タラの芽、パプリカ）、蒸し物（白魚茶碗蒸し）、酢の物（ホタルイカ、酢茗荷、菜種からし和え、なた豆の花、酢味噌）、煮物（若芽、竹の子、ふき、桜麩、木の芽）、じゃこ御飯、赤出汁、漬け物（胡瓜、しば漬け、壬生菜）、抹茶プリン</p> <p>○患者グループC 夕食[会席料理]        前菜（わさび葉醤油漬け、帆立寿司、枝豆ふくさ焼き、川海老甘露煮、三色百合根）、凌ぎ（桜そば）、造り（タイ、マグロ）、鍋（まな、薄揚げ、えのき、トマト、豚肉）、焼き物（鱈、蒟のとう天ぷら田楽、鶏肉松風、はじかみ）、油物（しらうお、タラの芽、パプリカ）、酢の物（ホタルイカ、酢茗荷、菜種からし和え、なた豆の花、酢味噌）、じゃこ御飯、赤出汁、漬け物（胡瓜、しば漬け、壬生菜）、抹茶プリン</p>
検査関係	<p>患者便 4件 うち3検体からノロウイルス（GⅡ）検出        （残り1検体は検査中）</p> <p>ふきとり 8件 検査中</p> <p>調理従事者便 7件 ノロウイルス陰性</p>

[患者の発生状況]

年齢	総数	0～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70～
男性	9	0	5	2	1	1	0	0
女性	6	0	1	0	1	2	0	2
計	15	0	6	2	2	3	0	2

[参 考]

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）

本年度	発生件数	0件	患者数	0名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	3件	患者数	53名	死亡者数	0名

ノロウイルス

[特 徴]

ヒト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、冬場に多くの発生がみられる。少量のウイルスで発症し、ヒトからヒトへ感染することもある。

[症 状]

おう吐、腹痛、下痢、発熱を主症状とし、潜伏期間は12～48時間ほどである。

[原因食品]

生又は加熱不十分な二枚貝、二次汚染された食品（調理従事者の手指からの汚染）

[対 策]

調理前及び用便後などは、石けんを使い、十分に時間をかけて手洗いをする事。  
二枚貝を調理するときは、85℃で1分間以上の十分な加熱をすること。