

平成25年3月13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3月11日（月）午後1時頃、奈良県から「3月11日（月）、桜井保健所管内の県立特別支援学校から通報があり、3月8日（金）の昼食として教職員ら69名が仕出し弁当を喫食したところ、うち29名が下痢、おう吐、腹痛、発熱等の食中毒様の症状を呈している。当該仕出し弁当の調製施設は奈良市内であることから、施設調査を依頼する。」との調査依頼が市保健所がありました。

市保健所及び奈良県が調査したところ、3月8日（金）の昼食として仕出し弁当を喫食した当該グループ69名中の30名が、3月8日（金）午後7時を初発として、下痢、おう吐、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

患者の発症状況が類似していること、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスが検出されたこと、3月6日（水）以降に共通する食事は当該施設の仕出し弁当以外にないこと、診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は当該施設を原因とする食中毒事件と断定し、3月13日（水）から3月15日（金）までの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。

患者関係	発症日時	3月8日（金）午後7時～3月10日（日）午後8時
	症状	下痢、おう吐、腹痛、発熱等
	有症者数	30名 （内訳）男性：9名（25～51歳） 女性：21名（25～57歳）
	受診者数	25名（入院者0名）
原因食品	3月8日（金）昼食として提供した仕出し弁当	
病因物質	ノロウイルス	
原因施設	所在地 屋号 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：3月13日（水）から3月15日（金）まで3日間の営業停止 指導事項：食品の衛生的な取扱い、調理従事者の衛生管理の徹底及び施設の清掃・消毒	

メニュー	柿の葉寿司、笹の葉寿司、白梅(白御飯と梅干し)、赤飯、奈良漬け、芝きくらげ、ガリ、煮物(三色信田巻、小芋、南瓜、竹の子、椎茸、海老、人参、ミニオクラ)、天ぷら(海老、さつまいも、蓮根、青唐)、焼鮭、出し巻き、赤かまぼこ、花酢蓮根、にしん巻、八幡巻き、山くらげ梅肉和え、はじかみ、鶏松風、葛餅、蛸柚子、海老わさび
検査関係	患者便 13件 うち10件からノロウイルスを検出 調理従事者便 7件 うち5件からノロウイルスを検出 ふきとり 7件 検査中 保存検食 8件 検査中

[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	3	1	2	3	0	0
女性	21	0	3	3	8	7	0	0
計	30	0	6	4	10	10	0	0

[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	2件	患者数 65名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	4件	患者数 108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。			