

平成27年4月10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27年4月7日正午頃、奈良県民から「4月3日午前11時30分、奈良市内の飲食店を14名で利用したところ、そのうち8名に体調不良があった。」旨の通報がありました。

本市等が調査した結果、4月3日に当該飲食店で喫食した1組14名中11名及び同日に当該飲食店で調製した寿司を購入し、自宅で喫食した1組2名中1名、並びに4月6日に当該飲食店で調製した寿司を購入し、自宅で喫食した1組5名中4名の計3組21名中16名が、下痢、腹痛、おう吐、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

患者が発症前に共通して喫食した食品は当該飲食店の食事以外になく、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（GⅡ）を検出されたこと、患者を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、4月10日（金）から4月11日（土）まで2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4日（土）午前2時 ～ 4月8日（水）正午
	症 状	下痢、腹痛、おう吐、発熱等
	有症者数	16名 （内訳）男性： 4名（10～57歳） 女性： 12名（31～62歳）
	受診者数	4名（入院者 0名）
原因食品	4月3日（金）及び4月6日（月）に提供した食事	
病因物質	ノロウイルス（GⅡ）	
原因施設	所在地 業 種 屋 号 営 業 者	（行政処分が終了していますので、施設情報を削除していません。）
措 置	行政処分：4月10日（金）から4月11日（土）まで2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 営業者は健康被害の情報を受けて、4月8日（水）夕方から営業を自粛するとともに、施設の清掃及び消毒に着手している。	

メニュー	<ul style="list-style-type: none"> ● 4月3日店内飲食 <ul style="list-style-type: none"> ・握り寿司（ハマチ、マグロ、イカ、エビ、サーモン、カジキマグロ、タイ、玉子） ・細巻（鉄火巻、サラダ巻） ・吸い物 ・サラダ小鉢（ポテトサラダ、キャベツ等千切り） ・天ぷら（さつまいも、マグロ、エビ、ピーマン） ・コーヒー ● 4月6日持ち帰り寿司 <ul style="list-style-type: none"> ・握り寿司（ハマチ、マグロ、イカ、エビ、サーモン、カジキマグロ、タイ、カニ、イクラ） 									
検査関係	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">患者便</td> <td style="width: 10%;">6件</td> <td style="width: 15%;">内2件からノロウイルス（GⅡ）を検出 4件検査中</td> </tr> <tr> <td>調理従事者便</td> <td>5件</td> <td>内3件からノロウイルス（GⅡ）を検出 2件ノロウイルス陰性</td> </tr> <tr> <td>ふきとり</td> <td>6件</td> <td>検査中</td> </tr> </table>	患者便	6件	内2件からノロウイルス（GⅡ）を検出 4件検査中	調理従事者便	5件	内3件からノロウイルス（GⅡ）を検出 2件ノロウイルス陰性	ふきとり	6件	検査中
患者便	6件	内2件からノロウイルス（GⅡ）を検出 4件検査中								
調理従事者便	5件	内3件からノロウイルス（GⅡ）を検出 2件ノロウイルス陰性								
ふきとり	6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	4	3	0	0	0	1	0	0
女性	12	0	0	2	4	5	1	0
計	16	3	0	2	4	6	1	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	0件	患者数 0名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	2件	患者数 55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（ノロウイルスに感染した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。二枚貝を調理するときは、85～90℃で90秒以上の十分な加熱をすること。			