

平成27年1月18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1月16日（金）午後6時頃、奈良市民から「1月12日（月・祝）に奈良市内の飲食店を5名で利用しコース料理を喫食したところ、内4名がおう吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した。4名は全員が医療機関を受診しており、診察した医師から食中毒の疑いがある旨の話があった。」との届出が市保健所にありました。

また、1月17日（土）午後0時10分頃、市内の医療機関から「食中毒様の症状を呈している患者1名を診察した。患者は1月13日昼食に当該飲食店を利用し、同行者に複数の有症者がいるようである。」旨の報告がありました。

調査した結果、1月12日（月・祝）に当該飲食店を利用し、コース料理等を喫食した4グループ10名中7名、1月13日（火）に同様に当該飲食店を利用した2グループ11名中11名の計18名が、それぞれ1月13日（火）午前6時と1月13日（火）午後4時を初発として、下痢、腹痛、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）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、1月18日（日）から1月19日（月）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。

患者関係	発症日時	1月13日（火）午前6時～1月15日（木）午前6時
	症 状	下痢、腹痛、発熱、おう吐等
	有症者数	18名 （内訳）男性：5名（26～46歳） 女性：13名（29～80歳）
	受診者数	14名（入院者 0名）
原因食品	1月12日（月・祝）及び1月13日（火）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す。）
措 置	行政処分：1月18日（日）から1月19日（月）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、施設の清掃及び消毒に着手している。	

メニュー	<p>● 1月12日、13日共通 イモのムースとシュー、牡蠣の冷製、キノコスープ、パン、洋ナシのシャーベット、モンブラン、ゆず風味のマカロン、米のクッキー、鮮魚のカルパッチョ</p> <p>● 1月12日のみ 和牛タルタル、和牛フィレ、和牛ランプ肉のグリエ、フォアグラ、スズキ、ヒラメ、みかんのデザート、柿のデザート</p> <p>● 1月13日のみ 蕪スープ、キンメ、和牛サーロイン、リンゴの乗ったキャラメルムース</p>
検査関係	<p>患者便 12件 内4件からノロウイルス（GⅡ）を検出 8件検査中</p> <p>調理従事者便 19件 内2件からノロウイルス（GⅡ）を検出 4件ノロウイルス陰性、13件検査中</p> <p>ふきとり 9件 検査中</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	5	0	3	1	1	0	0	0
女性	13	0	1	0	0	1	6	5
計	18	0	4	1	1	1	6	5

[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	1件	患者数 5名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	6件	患者数 229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。			