

食中毒の発生について

平成28年11月17日（木）午前11時40分頃、仕出し弁当を喫食した者から「奈良市内の飲食店から配達のあった弁当を5名で喫食したところ、全ての者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、通報者ら5名は、11月12日（土）の昼食として、当該飲食店が調製し、配達のあった弁当を喫食し、そのうち5名全ての者が11月13日（日）午前7時を初発として、吐き気、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。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店が調製した弁当以外になく、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）を検出したこと、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、11月24日（木）から11月25日（金）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	11月13日（日）午前7時～午後11時
	症状	吐き気、下痢、発熱、おう吐等
	有症者数	5名 （内訳）男性：3名（34～45歳） 女性：2名（26～29歳）
	受診者数	5名（入院者 0名）
原因食品	11月12日（土）に提供した弁当	
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 11月24日（木）から11月25日（金）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	

メニュー	【11月12日の弁当】 ご飯、ふりかけ、トンカツ、キャベツ、牛皿（肉、玉葱）、和風スパゲティ、卵焼き、しょうが、紅大根の漬物、水菜のおひたし
検査関係	患者便 5件 内2件からノロウイルス（GⅡ）を検出 1件検査中 調理従事者便 2件 内2件からノロウイルス（GⅡ）を検出 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	3	0	0	1	2	0	0	0
女性	2	0	2	0	0	0	0	0
計	5	0	2	1	2	0	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	1件	患者数 3名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	2件	患者数 20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事。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。			