

食中毒の発生について

令和5年3月16日（木）午後2時30分頃、市内飲食店の営業者から「3月12日（日）に利用した1組12名のうち10名が体調不良を呈した旨、利用客グループの代表者から連絡を受けた。」旨の報告がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、3月12日（日）に当該飲食店を利用した2組（昼食1組15名、夕食1組2名）17名中14名が、3月12日（日）午後10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。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店が提供した食事以外になく、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、3月20日（月）から3月21日（火）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	3月12日（日）午後10時～3月15日（水）午後1時
	症 状	下痢、発熱、おう吐等
	有症者数	14名 （内訳）男性：6名（38～74歳） 女性：8名（35～73歳）
	受診者数	3名（入院者 0名）
原因食品	3月12日（日）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 3月20日（月）から3月21日（火）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、3月18日（土）朝から営業を自粛するとともに、施設の清掃及び消毒を実施している。	

メニュー	3月12日 昼食 八寸（花見団子、若竹福紗、三色チーズ、一寸豆絞り、桜長芋、蛭烏賊沖漬、姫竹味噌漬け）、煮物椀（清水仕立て）、お造り（桜鯛、鮪）、招福餅、海老黄味煮、大和牛ステーキ、穴子雑炊、香の物（奈良漬）、デザート 等
	3月12日 夕食 桜豆腐、八寸（花見団子、若竹福紗、三色チーズ、一寸豆絞り、桜長芋、蛭烏賊沖漬、姫竹味噌漬け）、煮物椀（清水仕立て）、お造り（桜鯛、中トロ、牡丹海老）、春日はくたくうどん、留香（鳥貝、貝柱、蒸し白魚）招福餅、海老黄味煮、大和牛ステーキ、穴子雑炊、香の物（奈良漬）、デザート 等
検査関係	患者便 9件 うち 8件 ノロウイルス（GⅡ）検出 ふきとり 9件 うち 3件 ノロウイルス（GⅡ）検出 調理従事者便 4件 うち 2件 ノロウイルス（GⅡ）検出

[患者の発生状況]

年齢	総数	0 ～ 9	10 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 ～ 79	80 ～ 89
男性	6	0	0	0	1	0	0	1	4	0
女性	8	0	0	0	2	0	0	4	2	0
計	14	0	0	0	3	0	0	5	6	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 46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]			
調理従事者の手指を介して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（健康保菌者を含む）によるもの） 生又は加熱不十分な二枚貝			
[対 策]			
調理前、用便後及び食品に直接触れる作業を行う直前などは、石けんを使い、十分に時間をかけて手洗いをすること。 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。			