

平成 29 年 7 月 15 日

奈良市健康医療部保健所生活衛生課

T E L : 0742-93-8395

食中毒の発生について

平成29年7月11日（火）午後0時20分頃、奈良市民から「7月8日（土）の夕食に奈良市内の飲食店を利用し、体調不良を呈している。」旨の通報がありました。

本市が調査したところ、7月8日（土）の夕食に当該飲食店を利用した4組22名中18名が7月9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、7月15日（土）から7月16日（日）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	7月9日（日）午後10時～7月11日（火）午後2時
	症 状	下痢、発熱、おう吐等
	有症者数	18名 （内訳）男性：9名（12～47歳） 女性：9名（6～72歳）
	受診者数	12名（うち入院者2名）
原因食品	7月8日（土）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 7月15日（土）から7月16日（日）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、7月12日（水）夜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	寿司（マグロ、サーモン、ホタテ、イカ、タイ、エビ、ハマチ、ウナギ、玉子）など		
検査関係	患者便	7件	内7件からノロウイルス（GⅡ）を検出
	調理従事者便	11件	内1件からノロウイルス（GⅡ）を検出
	ふきとり	2件	内1件からノロウイルス（GⅡ）を検出

[患者の発生状況]

年齢	総数	0 ～ 4	5 ～ 9	10 ～ 14	15 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 ～ 79	80 ～
男性	9	0	0	1	0	1	5	2	0	0	0	0
女性	9	0	2	0	1	0	2	1	1	1	1	0
計	18	0	2	1	1	1	7	3	1	1	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	1件	患者数 19名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	2件	患者数 8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）や同居する家族によるもの）			
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。			