

## 食中毒の発生について

平成29年6月14日（水）午後5時頃、奈良県から「6月11日（日）の昼食に奈良市内の飲食店を利用したグループから通報があり、1組14名中12名が体調不良を呈している。」旨の連絡があり、当該飲食店の調査依頼がありました。

奈良県、堺市及び本市が調査したところ、6月11日（日）の昼食に当該飲食店を利用した2組20名中15名が6月12日（月）午前7時を初発として、おう吐、発熱、下痢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無く、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、6月19日（月）から6月20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	6月12日（月）午前7時～6月13日（火）午後6時
	症 状	おう吐、発熱、下痢等
	有症者数	15名 （内訳）男性：8名（12～39歳） 女性：7名（10～16歳）
	受診者数	12名（入院者 0名）
原因食品	6月11日（日）の昼食に提供した食事	
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 6月19日（月）から6月20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、6月15日（木）から営業を自粛するとともに、食材の廃棄、施設の清掃及び消毒に着手している。	

メニュー	オムライス（サラダ付き）、カレーライス（サラダ付き）、ワッフルなど
検査関係	患者便 3件 内3件からノロウイルス（GⅡ）を検出 調理従事者便 6件 内4件からノロウイルス（GⅡ）を検出 ふきとり 9件 検査中

[患者の発生状況]

年齢	総数	0～9	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～
男性	8	0	6	0	2	0	0	0
女性	7	0	7	0	0	0	0	0
計	15	0	13	0	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	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 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。		