

食中毒の発生について

平成26年2月12日（水）9時40分、市内の医療機関から、「食中毒様症状を呈した患者1名を診察した。患者らは2月10日（月）18時30分より市内の飲食店を12名で利用し、うち9名が食中毒様症状を呈しているようである。」旨の通報が市保健所にありました。

調査したところ、2月10日（月）の夕食として当該飲食店で会席料理等を喫食した3グループ19名中の14名が、2月11日（火）午前5時を初発として、下痢、おう吐、発熱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、当該飲食店の食事以外になく、発症状況が類似していること、患者のふん便からノロウイルス（G）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、2月14日（金）から2月15日（土）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	2月11日（火）午前5時～2月12日（水）午後9時
	症状	下痢、おう吐、発熱等
	有症者数	14名 （内訳）男性：0名 女性：14名（23～67歳）
	受診者数	5名（入院者0名）
原因食品	2月10日（月）夕食として提供した食事	
病因物質	ノロウイルス（G）	
原因施設	所在地 屋号 営業者 営業の種類	（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：2月14日（金）から2月15日（土）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	<p>[会席料理]</p> <p>先付：水菜の白あえ</p> <p>前菜：長芋（大豆入り）、人参、ごぼう、ゆりね茶巾、イワシの梅煮、ちしやとう、一寸豆、いなり寿司</p> <p>お造り：タイ、マグロ、イカ、あまえび</p> <p>汁物</p> <p>焼き物：ブリの祐庵焼き、はじかみ、フキの山椒つくだに</p> <p>うなぎの茶わん蒸し</p> <p>中皿：ステーキ、野菜サラダ</p> <p>炊き合わせ：フキ、たけのこ、たらの子の生姜煮、梅麩、きぬさや、小芋</p> <p>ご飯</p> <p>みそ汁</p> <p>漬物：きゅうり、白菜</p> <p>デザート：りんご、いちご</p>									
検査関係	<table border="0"> <tr> <td>患者便</td> <td>5件</td> <td>うち5件からノロウイルス（G）を検出</td> </tr> <tr> <td>調理従事者便</td> <td>2件</td> <td>ノロウイルスを検出せず</td> </tr> <tr> <td>ふきとり</td> <td>8件</td> <td>検査中</td> </tr> </table>	患者便	5件	うち5件からノロウイルス（G）を検出	調理従事者便	2件	ノロウイルスを検出せず	ふきとり	8件	検査中
患者便	5件	うち5件からノロウイルス（G）を検出								
調理従事者便	2件	ノロウイルスを検出せず								
ふきとり	8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	0	0	0	0	0	0	0	0
女性	14	0	3	2	1	3	5	0
計	14	0	3	2	1	3	5	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	4件	患者数 69名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	3件	患者数 53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。			