

食中毒の発生について

平成26年1月27日（月）午前11時30分頃、市内の医療機関から「食中毒様の症状を呈している患者2名を診察した。患者2名は1月25日（土）昼食に市内の飲食店を利用し、同行者に有症者がいるようである。」旨の報告が市保健所になりました。

また、平成26年1月27日（月）正午頃、別の市内の医療機関から「食中毒様の症状を呈している患者2名を診察した。患者2名は1月25日（土）昼食に市内の飲食店を利用し、同行者に有症者がいるようである。」旨の報告が市保健所になりました。

調査したところ、1月25日（土）の昼食として当該飲食店で会席料理等を喫食した2グループ38名中の29名が、1月26日（日）午前7時を初発として、おう吐、下痢、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、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルス（GⅡ）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、1月29日（水）から1月30日（木）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 | 1月26日（日）午前7時～1月27日（月）午後1時 |
| | 症 状 | おう吐、下痢、発熱等 |
| | 有 症 者 数 | 29名 （内訳）男性：14名（30～79歳） 女性：15名（24～73歳） |
| | 受 診 者 数 | 15名（入院者 0名） |
| 原因食品 | 1月25日（土）昼食として提供した食事 | |
| 病因物質 | ノロウイルス（GⅡ） | |
| 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：1月29日（水）から1月30日（木）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 なお、当該飲食店は1月27日（月）夕方から営業を自粛し、調理場の清掃消毒を実施しています。 | |

| | |
|------|--|
| メニュー | <p>○患者グループA [会席料理] 先付：アンコウ肝の味噌和え 椀物：湯葉しんじょうのおすまし 刺身五種盛り：マグロ、タイ、イカ、サケ、甘エビ 八寸：ナマコみぞれ和え、タコの旨煮、だし巻き、ブロッコリ、甘藷（さつまいも）、海老芝煮、黒豆の串、松笠くわい 揚げ物：子持ちワカサギ、芋もち、干し柿、ししとう 焼き物：帆立貝の馬鈴薯焼き、ごぼう、なます 煮物：海老芋、棒だら、絹さや、梅麩 御飯：ちりめん昆布（ご飯）、赤出汁、香物 デザート：ヨーグルトプリン、いちご、ミントの葉</p> <p>○患者グループB [会席料理] 先付：帆立貝と小松菜のお浸し 椀物：湯葉しんじょうのおすまし 刺身五種盛り：マグロ、タイ、イカ、サケ、甘エビ 八寸：大根田楽、ロケット菜、ローストビーフ、芽キャベツ、フキ甘煮、ごぼうピリ辛煮、ちしゃ唐ぬか漬け、松風、梅にんじん 揚げ物：白魚三色揚げ、くわい 炊合：里芋、タコ、南瓜、絹さや 御飯：鮭御飯、香物 汁物：白味噌仕立て デザート：ワラビモチ</p> |
| 検査関係 | 患者便 15件 うち14件からノロウイルス（GⅡ）を検出 調理従事者便 15件 うち6件からノロウイルス（GⅡ）を検出 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 | 14 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 6 |
| 女性 | 15 | 0 | 1 | 3 | 0 | 2 | 6 | 3 |
| 計 | 29 | 0 | 1 | 7 | 0 | 2 | 10 | 9 |

[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 | 3件 | 患者数 | 40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。