

## 食中毒の発生について

平成30年4月11日（水）午後4時頃、奈良県から「4月8日（日）の夕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、体調不良を呈している。」旨の連絡がありました。

調査したところ、4月8日（日）の昼食又は夕食に当該飲食店を利用した5組40名中28名が同日午後11時30分を初発として、下痢、嘔吐、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、患者のふん便からノロウイルス（GI）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、4月13日（金）から4月16日（月）まで4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	4月8日（日）午後11時30分～4月11日（水）正午
	症 状	下痢、嘔吐、発熱
	有症者数	28名 （内訳）男性：15名（8～86歳） 女性：13名（14～78歳）
	受診者数	9名（入院者 0名）
原因食品	4月8日（日）の昼食及び夕食に提供した食事	
病因物質	ノロウイルス（GI）	
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 4月13日（金）から4月16日（月）まで4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	ランチメニュー 前菜、スープ、魚介類の炒め物、酢豚、ご飯、つくだ煮、杏仁豆腐など コース料理 前菜、スープ、鶏肉の揚げ物、野菜の蟹肉あんかけ、魚介類の炒め物、豚バラ肉の煮物、あんかけ焼麺、麻婆豆腐ご飯、杏仁豆腐など
検査関係	患者便 13件 内3件からノロウイルス（GI）を検出 調理従事者便 9件 検査中 ふきとり 13件 内1件からノロウイルス（GI）を検出

[患者の発生状況]

年齢	総数	0 ～4	5 ～9	10 ～19	20 ～29	30 ～39	40 ～49	50 ～59	60 ～69	70 ～79	80 ～89
男性	15	0	1	2	2	1	3	4	0	1	1
女性	13	0	0	1	2	0	5	2	0	3	0
計	28	0	1	3	4	1	8	6	0	4	1

[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	3件	患者数 59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。			