

## 食中毒の発生について

平成31年3月13日（水）午前9時頃、市民から「3月10日（日）の夕食に市内の飲食店を利用したところ、複数人が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、3月10日（日）の夕食に当該飲食店を利用した1組14名中10名が3月11日（月）午後6時を初発として、下痢、発熱、嘔気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（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、3月15日（金）から3月17日（日）まで3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	3月11日（月）午後6時～3月13日（水）午後1時
	症 状	下痢、発熱、嘔気等
	有症者数	10名 （内訳）男性：5名（40～53歳） 女性：5名（42～60歳）
	受診者数	5名（入院者 0名）
原因食品	3月10日（日）の夕食に提供した食事	
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 3月15日（金）から3月17日（日）まで3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	前菜五種盛り合わせ、緑豆と蟹肉のフカヒレスープ、サワラと野菜の春巻き、海老とイカの桜海老炒め、ローストビーフ ウニ添え、季節野菜と湯葉のあっさり炒め、しらすと海鮮のあんかけチャーハン、揚げゴマ団子、マンゴープリン、杏仁豆腐など
検査関係	患者便 7件 内5件からノロウイルス（GⅡ）を検出 調理従事者便 9件 内1件からノロウイルス（GⅡ）を検出 ふきとり 11件 検査中

[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	5	0	0	0	0	0	4	1	0	0	0
女性	5	0	0	0	0	0	3	1	1	0	0
計	10	0	0	0	0	0	7	2	1	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	3件	患者数 63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。			