

食中毒の発生について

平成20年12月15日16時頃、奈良県から「同日15時頃、郡山保健所に生駒市内の事業所から通報があり、12月13日、奈良市内の飲食店で忘年会をしたところ、複数名がおう吐、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈していることを探知したので、当該飲食店の調査を依頼する。」旨の連絡がありました。

奈良県及び本市において調査したところ、当該飲食店において、12月13日及び12月14日の夕食を喫食した者のうち確認がとれた4グループ60名中18名が12月14日4時を初発として、おう吐、腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

患者に共通する食事は、12月13日及び12月14日の夕食以外になく、発症状況が類似していること、患者7名及び調理従事者2名からノロウイルスを検出したこと、診察した医師から食中毒の届出があったことから、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、12月22日から12月24日まで3日間の営業停止を命じました。

なお、患者は快方に向かっております。

患者関係	発症日時	12月14日4時～12月16日11時
	患者症状	おう吐、腹痛、下痢等
	患者数	総数 18名 男性 8名(32歳～61歳) 女性 10名(29歳～56歳)
	受診者数	受診者 11名 入院者 0名
原因食品	12月13日及び12月14日に提供された夕食	
病因物質	ノロウイルス	
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す。)
措置	行政処分 12月22日から12月24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	

[備考]

メニュー	メニュー A 前菜（くらげ、ほたて、牛肉タタキ） からあげサラダ、餃子、小籠包、エビチリソース、鴨の揚げ物、二色鍋（水餃子、白菜、キャベツ、ネギ、いか団子、えび団子、もやし、にら、豚肉、鶏肉、雑炊（白米又は麺） 杏仁豆腐
	メニュー B 前菜（くらげ、ほたて、牛肉タタキ） スープ、白身魚の甘酢あんかけ、蟹爪フライ、エビのマヨネーズ、牛肉の鉄板焼、フカヒレ姿煮あんかけ炒飯、杏仁豆腐、胡麻団子、アイス
	メニュー C 前菜（くらげ、ほたて、牛肉タタキ） 海老のマヨネーズサラダ、フカヒレスープ、餃子、牛ステーキ、海鮮八宝菜（エビ、イカ、ウズラ、白菜、小松菜、人参、タケノコ） 麻婆豆腐、かに玉炒飯、杏仁豆腐
検査関係	患者便 9件 7名からノロウイルス検出 ふきとり 6件 検査中 調理従事者便 10件 2名からノロウイルス検出

[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	8	0	0	4	3	0	1	0
女性	10	0	2	1	3	3	0	1
計	18	0	2	5	6	3	1	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 6件 患者数 77名 死亡者数 0名
昨年度 発生件数 6件 患者数 71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24～48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（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。二枚貝を調理するときは、85℃で1分間以上の十分な加熱をすること。