

平成21年2月18日
 奈良市保健所生活衛生課
 TEL 0742-23-6172

食中毒の発生について

平成21年2月10日14時頃、東京都から「同日、都内の高校から届出があり、2月3日から4日間の日程で本市の宿泊施設の利用を含む奈良及び京都方面への移動教室に参加した生徒のうち29名が発熱、おう吐、下痢等の症状を訴えている。」旨の通報がありました。

本市、京都市及び東京都内保健所で調査したところ、移動教室の参加者129名(生徒118名、職員8名、添乗員等3名)のうち58名(生徒52名、職員4名、添乗員等2名)が2月4日9時を初発として、発熱、おう吐、下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

患者の発症前の共通食は、本市の宿泊施設の食事以外になく、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を検出したことから、当該宿泊施設を原因施設とする食中毒と断定しました。市保健所は、当該営業者に対し2月18日から2月20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います。

患者関係	発症日時	2月4日9時から2月9日19時
	患者症状	発熱、おう吐、下痢等
	患者数	総数 58名 (内訳) 男性: 2名(31歳~37歳) 女性: 56名(15歳~55歳)
	受診者数	受診者33名 入院者0名
原因食品	2月3日の夕食及び2月4日の朝食	
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す。)
措置	行政処分: 2月18日から2月20日まで3日間の営業停止 (営業者は施設の清掃消毒を実施し、2月17日昼食から営業を自粛しています。) 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]

<p>メニュー</p>	<p>[2月3日夕食]</p> <p>先付 玉子豆腐、めかぶ、レッドキャビア 造り (カルパッチョ風) 鯛、鮪、いか、大葉、レタス、大根、人参 煮物 豚角煮、茄子、小芋、生麩、えんどう豆 焼物 伊勢海老、レタス、キュウリ、トマト 油物 海老、カニ、レンコン、サツマイモ、青唐 凌ぎ 鯖の柿の葉寿司、いなり寿司 替鉢 (牛肉陶板焼) 牛肉、ニラ、もやし、エノキ、茄子、パプリカ、こんにゃく 吸物 魚素麺、柚子 ご飯 白ご飯 香物 大根のつぼ漬け、キュウリ醤油漬け 果物 うす蜜ゼリー(黄桃、パイナップル)、イチゴ</p> <p>[2月4日朝食]</p> <p>小鉢 じゃがいも煮込み、グリーンピース 焼物 鮭塩焼、だし巻き卵、ミンチボール、ウインナー 中皿 味付け海苔 替鉢 (湯豆腐) 豆腐、三つ葉、竹の子、エノキ サラダ サニーレタス、キュウリ、トマト、コーン ご飯 白ご飯 香物 大根たくあん漬け、小梅漬け 味噌汁 ネギ、わかめ、麩 デザート ヨーグルト</p>
<p>検査関係</p>	<p>患者便 : 21件 11名からノロウイルス(G)検出 ふきとり : 6件 食中毒菌 陰性 保存検査 : 15件 食中毒菌 陰性 調理従事者便 : 7件 3名からノロウイルス(G)検出</p>
<p>旅行日程</p>	<p>2月3日 東京発 (電車:(昼食)各人持参) 奈良着 市内見学 当該宿泊施設(夕食)</p> <p>2月4日 当該宿泊施設(朝食) 奈良/京都見学・昼食(バス:コース別行動) 京都市内宿泊施設(夕食)</p> <p>2月5日 京都市内宿泊施設(朝食) 京都市内観光・昼食(班別行動) 京都市内宿泊施設(夕食)</p> <p>2月6日 京都市内宿泊施設(朝食) 京都発 (電車) 東京着</p>

[患者の発生状況]

年 齢	総 数	0～10	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～
男 性	2	0	0	0	2	0	0	0
女 性	56	0	52	0	1	2	1	0
計	58	0	52	0	3	2	1	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：8件 患者数：114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（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。