

## 食中毒の発生について

平成24年11月6日（火）午後3時頃、奈良市民から「奈良市内の飲食店を利用した6名のうち5名が食中毒様の症状を呈している。」との通報が市保健所になりました。

調査したところ、11月1日（木）の昼食及び夕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51名中の19名が、11月2日（金）午前4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。

患者に共通する食事は、当該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（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、市保健所は当該施設を原因とする食中毒事件と断定し、11月9日（金）から11月11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	11月2日（金）午前4時～11月5日（月）午前6時
	症状	おう吐、下痢、発熱等
	有症者数	19名 （内訳）男性：10名（42～87歳） 女性：9名（61～78歳）
	受診者数	6名（入院者 0名）
原因食品	11月1日（木）昼食及び夕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 屋敷 営業者 営業の種類	（行政処分が終了しておりますので、施設情報を削除しております。）
措置	行政処分：11月9日（金）から11月11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	<p>昼食〔弁当〕</p> <p>柿の葉寿司、柿せんべい、エビの変わり揚げ、煮物（南京、茄子、海老、なます）、生麩田楽、青菜の和え物、湯葉の造り、野菜サラダ、茶飯、赤だし、奈良漬け、わらび餅</p> <p>夕食〔会席料理〕</p> <p>柿と舞茸の白酢和え、毬栗茶そうめん、新銀杏松葉刺し、子持ち鮎甘露煮、人参カステラ、ムカゴの真丈、さつまいもの煮物、土瓶蒸し（松茸、海老、百合根、銀杏、シイタケ）、造り（マグロ、カンパチ、イカ、甘えび、タイ）、酢物（ツブ貝帆立の酢味噌掛け、キュウリ）、揚げ物（ふぐの松前揚げ、トマトポン酢）、合肴（山形牛ローストビーフ、生野菜）、焼物（鱈袖庵焼き、柿チップ）、煮物（茄子、かぼちゃ、蕪、紅葉生麩）、ご飯（湯葉の柚子こしょう風味）、赤だし、漬物（大根、きゅうり）、メロン</p>
検査関係	<p>患者便 5件 うち 5件からノロウイルス（GⅡ）を検出</p> <p>ふきとり 5件 検査中</p> <p>調理従事者便 6件 うち 2件からノロウイルス（GⅡ）を検出（2件は現在、検査中）</p>

〔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	10	0	0	0	3	2	2	3
女性	9	0	0	0	0	0	5	4
計	19	0	0	0	3	2	7	7

〔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	4件	患者数 108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事。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。			