

平成24年3月27日
奈良市保健所生活衛生課

食中毒の発生について

平成24年3月23日（金）午後2時30分頃、奈良市内の大学から「送別会に参加した8名のうち7名が食中毒様の症状を呈している。」との通報が市保健所がありました。

調査したところ、3月21日（水）の夕食として奈良市内の飲食店を利用し、コース料理等を喫食した2グループ27名中の18名が、3月22日（木）午前3時を初発として、おう吐、下痢、発熱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（G）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、3月27日（火）から3月28日（水）まで2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22日（木）午前3時～3月23日（金）午後8時 |
| | 症状 | おう吐、下痢、発熱等 |
| | 有症者数 | 18名 （内訳）男性：9名（27～52歳） 女性：9名（21～35歳） |
| | 受診者数 | 7名（入院者 0名） |
| 原因食品 | 3月21日（水）夕食として提供した食事 | |
| 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せん。） |
| 措置 | 行政処分：3月27日（火）から3月28日（水）まで2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 なお、当該施設は3月25日（日）から営業を自粛しています。 | |

| | |
|------|--|
| メニュー | 〔コース料理〕 たっぷり野菜サラダ（レタス、サニーレタス）、サーモンのカルパッチョ、バーニャカウダ（黄ピーマン、赤ピーマン、かぶら、ブロッコリー、三度豆、ガーリックオイル）、ほうれん草の出し巻き卵、鶏肉のフリッタートマトのチリソース等 |
| 検査関係 | 患者便 5件 うち5件からノロウイルス（G）を検出 ふきとり 4件 検査中 調理従事者便 6件 うち1件からノロウイルス（G）を検出 食 材 2件 検査中 |

〔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 | 9 | 0 | 1 | 2 | 4 | 2 | 0 | 0 |
| 女性 | 9 | 0 | 8 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | 18 | 0 | 9 | 3 | 4 | 2 | 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 85名 死亡者数 0名 |
| 昨年度 | 発生件数 | 9件 | 患者数 142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。 | | | |