

報 道 資 料

平成27年2月2日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、榎谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について ～ノロウイルスによる食中毒～

平成27年1月29日（木）午前11時頃に大和高田市内の葬儀会館から、「1月25日に館内で営業する飲食店で調製した会席料理を食べた利用者が食中毒様症状を呈している」旨の連絡が葛城保健所がありました。

同保健所をはじめ患者を管轄する保健所が調査したところ、1月25日（日）に同飲食店から提供された食事を喫食した2グループ48名のうち25名が腹痛、下痢、おう吐等の食中毒様症状を呈し、うち13名が医療機関を受診していることが判明しました。

調査の結果、有症者の共通食は当該飲食店が提供した食事以外にないこと、有症者の症状が類似していること、有症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、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日から3日間の営業停止を命じました。

なお、入院患者及び重症者はおらず、全員快方へ向かっています。

発 生 日 時	平成27年1月26日（月） 午前0時（初発）～
有 症 者 関 係	有症者数：25名 男 性：14名（5歳～74歳） 女 性：11名（14歳～78歳） 受診者：13名（うち入院者なし）
主 症 状	有症者（25名）の状況 下 痢：21名（1から15回） 腹 痛：14名 おう吐：18名（1から15回） 発 熱：14名（37.0℃から39.0℃） ※症状の重複を含む
原 因 施 設	所在地： 名 称：〔報道資料提供後、一定期間が経過していますので、〕 営業者：〔施設情報は削除しています。〕 業 種：
原 因 食 品	調査中
病 因 物 質	ノロウイルス
検 査 状 況	有症者のふん便：13名 （12名からノロウイルス検出、1名は検査中） 調理従事者のふん便：3名（1名からノロウイルス検出） その他従事者のふん便：6名（ノロウイルス不検出）
措 置 等	行政処分：2月2日（月）～2月4日（水）まで3日間の営業停止 （なお、1月27日（火）以降、営業を自粛しています。） 指導事項：施設の洗浄・消毒、調理従事者の衛生管理の徹底

メニュー	先付(胡麻豆腐、ながひじき、梅花大根、山葵餡)、前八寸(海老甘酢、黄身鮓、いわし梅煮、サツマイモレモン煮、ふぐ真丈、山くらげ蒟蒻、ほうれん草白和え、くこの実)、造り(真鯛、マグロ、イカ、イナダ)、煮物(信田巻、小茄子、里芋、梅麩、海老餡、インゲン)、中皿(サワラ変わり焼き、京風田楽、小胡瓜、はじかみ)、揚物(海老二色揚げ、南瓜、茄子、オクラ)、温物(茶碗蒸し、磯香餡)、酢肴(彩砵巻、サーモン焼き、蛇腹胡瓜、プチトマト)、ごはん、留碗(清汁仕立魚素麺)、香の物、寄せ鍋、デザートプレート、飲物
------	---

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	1(0)	2(2)	1(1)	2(1)	1(0)	4(2)	1(0)	2(1)	0(0)	14(7)
女性	0(0)	1(0)	0(0)	2(1)	2(2)	1(1)	3(0)	2(2)	0(0)	11(6)
計	1(0)	3(2)	1(1)	4(2)	3(2)	5(3)	4(0)	4(3)	0(0)	25(13)

()受診者 再掲

住所別

奈良県：8名、兵庫県：10名、大阪府：6名、神奈川県：1名 / 計：25名

参 考

食中毒発生状況(奈良市を含む)			
本年度(本件を含まず)	件数：6件	有症者数：	123名
昨年同時期	件数：9件	有症者数：	331名
昨年度	合計：11件	有症者数：	347名

★報道機関の皆様へ★

ノロウイルス食中毒は冬場に多発します。

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力お願いします。

ノロウイルスによる食中毒について

<特徴>

人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、冬場に多発します。
また、少量(数個から100個程度)でも体内に入ると増殖し、食中毒様症状を起こすので、注意が必要です。体内に取り込まれてから通常24～48時間で発症します。

<症状>腹痛、下痢、おう吐、発熱等

<原因>

- ・患者の糞便や吐物により汚染を受けた手指などを介して汚染された食品を食べた場合
- ・感染した人を介して汚染された食品を食べた場合
- ・汚染されていた生カキや貝類を、生あるいは十分加熱せずに食べた場合

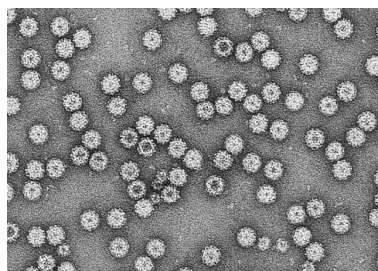
<対策>

調理前、食事前、用便後は、石けんを使い、十分に時間をかけて手洗いをしましょう。

食品を十分に加熱(85度1分間以上)しましょう。

ノロウイルスによる汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部が85～90℃で90秒以上の加熱が望ましい。

下痢・おう吐等の消化器系症状がある場合は、調理業務を控えましょう。



(電子顕微鏡写真)