

# 報 道 資 料

平成31年1月21日  
消費・生活安全課  
食品安全推進係  
担当：本岡、吉本  
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31年1月17日（木）午後2時頃に、天理市内の住民から、「1月15日（火）に天理市内の飲食店が調製した仕出し弁当を食べ、食中毒様症状を呈した」旨の連絡が郡山保健所にありました。

また、同日午後4時30分頃、奈良市から「1月14日（月）に同飲食店の仕出し弁当を利用した複数名が食中毒様症状を呈している」旨の連絡が当課にありました。

郡山保健所及び奈良市が調査したところ、1月14日（月）と15日（火）に同飲食店が調製した仕出し弁当を喫食した利用者について、調査が終了した3グループ135名のうち70名が、1月14日（月）23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、うち32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施設が調製した仕出し弁当のみであること、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、郡山保健所は当該施設が調製した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定し、本日から4日間（1月21日（月）から24日（木）まで）の営業停止を命じました。

なお、入院患者及び重症者はおりません。

|           |   |
|-----------|---|
| 発 生 日 時   | 平成31年1月14日（月） 23時（初発）～  |
| 有 症 者 関 係 | 有症者数：70名<br>男 性：26名（4歳～81歳）<br>女 性：44名（25歳～85歳）<br>受診者：32名<br>※ 調査継続中   |
| 主 症 状     | 有症者（70名）の状況<br>吐き気：56名 倦怠感：55名<br>下 痢：54名（1～10回以上） 腹 痛：52名<br>おう吐：41名（1～10回） 発 熱：23名（37.0℃～39.4℃）<br>※ 症状の重複を含む |
| 原 因 施 設   | 所在地：<br>名 称：<br>営 業 者：<br>業 種：<br>〔 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、施設情報は削除しています。 〕                                      |
| 原 因 食 品   | 1月14日（月）及び15日（火）に調製された仕出し弁当   |
| 病 因 物 質   | ノロウイルス  |
| 検 査 状 況   | 有 症 者 の ふ ん 便 ： 22名（20名からノロウイルス検出）<br>調 理 従 事 者 の ふ ん 便 ： 3名（2名からノロウイルス検出）                                      |
| 措 置 等     | 行政処分：1月21日（月）から24日（木）の4日間の営業停止<br>なお、1月19日（土）から営業を自粛しています。<br>指導事項：施設の洗浄・消毒、調理従事者の衛生管理の徹底、<br>調理従事者に対する衛生教育     |

|      |   |
|------|---|
| メニュー | 大根なます、塩鮭、ポイルエビ、かに爪、大根風車、紅白レンコン、刺身(マグロ、サーモン、イカ、甘エビ、大根けん、大葉、パセリ、紅立)、酢ゴボウ、数の子、レンコンフライ、エビフライ、フグフライ、イカフライ、カキフライ、かいわれ、タルタルソース、黒豆、ごまめ、昆布巻、だし巻、ブリ味噌焼、かまぼこ、メロン、みかん、いちご、巻き寿司、きんし巻 |
|------|---|

◎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 | 3(3) | 0(0) | 0(0) | 4(1) | 2(1) | 3(2) | 7(4)   | 4(3)  | 3(2) | 26(16) |
| 女性 | 0(0) | 0(0) | 1(1) | 0(0) | 4(2) | 2(0) | 17(6)  | 15(5) | 5(2) | 44(16) |
| 計  | 3(3) | 0(0) | 1(1) | 4(1) | 6(3) | 5(2) | 24(10) | 19(8) | 8(4) | 70(32) |

( )受診者 再掲

住所別

奈良市：51名  
天理市：19名

参考

|                 |        |            |  |
|-----------------|--------|------------|--|
| 食中毒発生状況（奈良市を含む） |        |            |  |
| 本年度（本件を含む）      | 件数： 6件 | 有症者数： 163名 |  |
| 昨年度同時期          | 件数： 7件 | 有症者数： 132名 |  |
| 昨 年 度           | 件数： 9件 | 有症者数： 157名 |  |

★報道機関の皆様へ★

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

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>

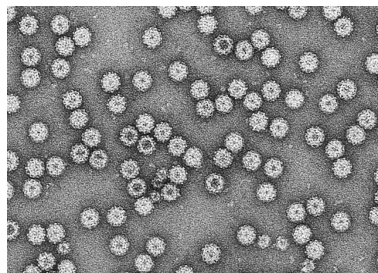
- ・患者の糞便や吐物により汚染を受けた手指などを介して汚染された食品を食べた場合
- ・感染した人を介して汚染された食品を食べた場合
- ・汚染されていた生カキや貝類を、生あるいは十分加熱せずに食べた場合

<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℃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)