

# 報 道 資 料

令和2年2月14日  
消費・生活安全課  
食品安全推進係  
担当：松村、喜多  
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～

令和2年2月12日（水）午前11時30分頃に、宇陀市内の飲食店の利用客から、「2月7日（金）に友人7人で食事をしたところ、参加した複数の者が食中毒様症状を呈した」旨の連絡が中和保健所がありました。

同保健所が調査したところ、患者らは、2月7日（金）午後0時30分から同飲食店を利用しており、2月8日（土）午後5時を初発として5名が腹痛、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈し、うち4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提供した食事のみであること、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、同保健所は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、本日から3日間（2月14日（金）から16日（日）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らず、有症者は全員快方に向かっています。

発 生 日 時	令和2年2月8日（土） 午後5時（初発）～
有 症 者 関 係	有症者数：5名 男 性：0名 女 性：5名（64歳～74歳） 受診者：4名
主 症 状	有症者（5名）の状況 腹 痛：5名 おう吐：4名（1～10回以上） 倦怠感：3名 ※ 症状の重複を含む 下 痢：4名（2～5回） 吐き気：4名 発 熱：2名（37.3℃～37.6℃）
原 因 施 設	所在地： 名 称： 営業者： 業 種： 【 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	2月7日（金）に提供された食事
病 因 物 質	ノロウイルス
検 査 状 況	有 症 者 の ふ ん 便 ： 4 名（4名からノロウイルス検出） 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：令和2年2月14日（金）から令和2年2月16日（日）の3日間の営業停止 指導事項：施設の洗浄・消毒、調理従事者の衛生管理の徹底、調理従事者に対する衛生教育

メニュー	天ぷら（エビ、なす、いも）、鯖の塩焼き、キャベツサラダ、マカロニのマヨネーズ和え、厚焼玉子、厚揚げと人参の炊き物、おにぎり、漬物
------	--

◎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	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
女性	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	4(3)	1(1)	0(0)	5(4)
計	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	4(3)	1(1)	0(0)	5(4)

( )受診者 再掲

住所別

宇陀市：5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： 24名
昨年度同時期	件数： 6件	有症者数： 173名
昨 年 度	件数： 9件	有症者数： 198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

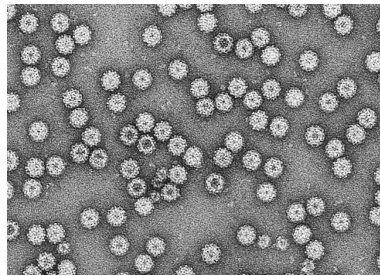
<対策>

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)