

報 道 資 料

令和2年3月25日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：松村、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～

令和2年3月22日（日）正午頃、生駒市の特別養護老人ホームから「入所者約20名が昨日夕方からおう吐症状を呈している」旨の連絡が郡山保健所にありました。

同保健所が調査したところ、同施設で食事を喫食した入所者、デイサービス利用者、職員150名のうち41名が、発熱、おう吐、下痢等の食中毒様症状を呈し、36名が医療機関を受診し、うち1名が入院した（既に退院済）ことが判明しました。

調査の結果、有症者の共通食は同施設の厨房で調理された食事のみであること、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、同保健所は当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定し、本日から3日間の営業停止を命じました。

なお、重症者はおらず、全員快方へ向かっています。

発 生 日 時	令和2年3月21日（土） 午前5時（初発）～
有 症 者 関 係	有症者数：41名 男 性：5名（90歳～101歳） 女 性：36名（37歳～100歳） 受診者数：36名（入院者：1名）
主 症 状	有症者（41名）の状況 発 熱：36名（37.0℃～40.0℃） 腹 痛：5名 おう吐：30名（1～4回） 下 痢：21名（1～5回） ※ 症状の重複を含む
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	3月19日（木）から20日（金）までの間に調理された食事
病 因 物 質	ノロウイルス
検 査 状 況	有 症 者 の ふ ん 便：5名（5名からノロウイルス検出） 調 理 従 事 者 の ふ ん 便：12名（4名からノロウイルス検出）
措 置 等	行政処分：3月25日（水）から27日（金）まで3日間の営業停止 なお、3月24日（火）から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、 調理従事者に対する衛生教育

メニュー	<p>19日(朝) 食パン、カリフラワーのコンソメ煮、スパゲティサラダ、パイン缶、低脂肪乳</p> <p>(昼) ごはん、あじの柚子胡椒焼き、高野豆腐の含め煮、わけぎの辛子マヨ和え、花麩のみそ汁</p> <p>(間) パンケーキ(メープル)</p> <p>(夕) カレーライス、らっきょう、福神漬け、シーザーサラダ、オレンジゼリー</p> <p>20日(朝) ごはん、厚揚げの煮物、わかめのみそ汁、ヨーグルト、</p> <p>(昼) ごはん、ポークチャップ、いんげんのソテー、シーフードマリネ、コーンスープ</p> <p>(間) おはぎ</p> <p>(夕) ごはん、蒸し魚のねぎソース、大豆と切り昆布の煮物、ほうれん草のおかか和え、そうめんのすまし汁</p>
------	--

◎有症者の発生状況

年齢	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	～99歳	～109歳	合計
男性	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	4(4)	1(1)	5(5)
女性	0(0)	1(0)	0(0)	0(0)	0(0)	8(8)	11(10)	15(12)	1(1)	36(31)
計	0(0)	1(0)	0(0)	0(0)	0(0)	8(8)	11(10)	19(16)	2(2)	41(36)

()受診者 再掲

住所別

生駒市：39名
奈良市：2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：7件	有症者数：69名	
昨年度同時期	件数：9件	有症者数：199名	
昨 年 度	件数：9件	有症者数：199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

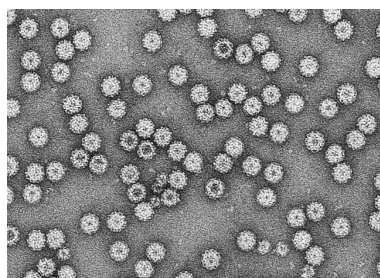
<対策>

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)