

## 食中毒の発生について

平成21年8月10日9時頃、市内の飲食店から「8月6日及び8月7日に利用した2グループそれぞれから吐き気、下痢等の症状を呈している」旨の通報がありました。

調査したところ、当該飲食店において、8月6日及び8月7日の夕食を喫食した者のうち確認が取れた5グループ20名中14名が8月7日5時を初発として、発熱、下痢、おう吐等の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、8月6日及び8月7日の夕食以外になく、発症状況が類似していること、患者5名及び調理従事者1名からノロウイルスを検出したこと、診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、8月13日から8月14日まで2日間の営業停止を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

患者関係	発症日時	8月7日5時～8月9日21時
	患者症状	発熱、下痢、おう吐等
	患者数	総数 14名 男性 7名(18歳～40歳) 女性 7名(21歳～34歳)
	受診者数	受診者 7名 入院者 0名
原因食品	8月6日及び8月7日に提供された夕食	
病因物質	ノロウイルス	
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す。)
措置	行政処分 指導事項	8月13日から8月14日まで2日間の営業停止 食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒 2次感染による感染拡大防止

[ 備 考 ]

メニュー	<p>メニュー A 夏野菜カレーソース&amp;ナン、いかリング&amp;チップス、丸あじたたき、活真鯛刺身、さわら唐揚げ、ぶりあら炊き、まぐろ山かけ、海鮮お好み焼き串、冷やしトマト、コブさんサラダ、まぐろの生ハムサラダ、こはだ酢、サーモン刺身、えん側刺身、鶏軟骨唐揚げ、あげだし豆腐、エイヒレ、ししゃも、エビマヨチリソース和え、にんにく揚げ、焼きチャンポン、焼きうどん</p> <p>メニュー B 刺身盛り合わせ（まぐろ、サーモン、有頭エビ、タコ、ハマチ、大葉、大根、海藻、レモン、わさび）、カニ盛り合わせ（タラバガニ、レモン）、さくらサラダ、オードブル（枝豆、厚焼き玉子、イカフライ、チップス）明太子ばらちらし寿司</p> <p>メニュー C まぐろ刺身、中トロ刺身、柔かびんちょうまぐろ刺身、サーモン刺身、生うに刺身、えん側刺身、はまち刺身、鶏軟骨唐揚げ、ピリ辛ホルモン炒め、味噌串カツ、泉タコぶつ、大きなこまい、もつ煮、国産ごぼう唐揚げ、厚焼き玉子、らっきょ、オニオンスライス、冷やしトマト、シーフードサラダ</p>									
検査関係	<table border="0"> <tr> <td>患者便</td> <td>5件</td> <td>5名からノロウイルス検出</td> </tr> <tr> <td>ふきとり</td> <td>3件</td> <td>検査中</td> </tr> <tr> <td>調理従事者便</td> <td>4件</td> <td>1名からノロウイルス検出</td> </tr> </table>	患者便	5件	5名からノロウイルス検出	ふきとり	3件	検査中	調理従事者便	4件	1名からノロウイルス検出
患者便	5件	5名からノロウイルス検出								
ふきとり	3件	検査中								
調理従事者便	4件	1名からノロウイルス検出								

[ 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	7	2	3	1	1	0	0	0
女性	7	0	5	2	0	0	0	0
計	14	2	8	3	1	0	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 101名 死亡者数 0名
昨年度	発生件数	9件	患者数 172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、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、潜伏期間は通常24～48時間である。			
[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。			