

食中毒の発生について

平成29年12月21日

記者発表資料

[概要]

平成29年12月18日（月）午後2時30分頃、12月15日（金）に峡東保健所管内の飲食店を利用したグループの代表者から、複数名が消化器症状を呈しているとの連絡が峡東保健所に入った。

峡東保健所が調査を行ったところ、当該施設を利用した別のグループでも同様の発症を呈していることが判明した。

調査の結果、患者の共通食は当該施設で提供された食事に限られること、患者の検便からノロウイルスが検出されたこと、症状がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していたこと、医師から食中毒の届出が提出されたことから、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た。

- 1 発症日時 平成29年12月16日（土）午前2時頃～
- 2 喫食者数 4グループ34名
- 3 患者数 4グループ22名
- 4 主な症状 下痢、吐き気、発熱（36.8～39.1℃）、嘔吐
- 5 原因施設 所在地：山梨市内
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 12月15日（金）に当該施設で調理提供した食事
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 平成29年12月21日から3日間の営業停止
- 9 その他 患者は全員回復に向かっています

（参考）山梨県の集団食中毒発生状況（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数
本年	11件	86名	0名
平成28年	11件	131名	0名

（問い合わせ先）

福祉保健部衛生薬務課
食品衛生・動物愛護担当
電話 055-223-1489（内線3457）

【参考資料】

- 1 喫食日時 平成29年12月15日(金) 午後5時30分頃～午後10時30頃
(発症まで 喫食後 6～65 時間)

2 喫食者数及び発症者数(性別及び年代別)

	喫食者数 (4グループ34名)			発症者数 (4グループ22名)		
	男性	女性	計	男性	女性	計
10歳代	3	2	5	0	1	1
20歳代	7	4	11	5	4	9
30歳代	5	0	5	4	0	4
40歳代	7	4	11	5	3	8
50歳代	2	0	2	0	0	0
計	24	10	34	14	8	22

3 提供メニュー

海鮮寄せ鍋、鶏つみれ寄せ鍋、サラダ、鶏唐揚、ポテトフライ、焼き鳥、うどん、刺身、生かき、馬レバ刺し、枝豆、白菜漬け、生卵 等

4 検便等の結果(12月21日現在)

	ノロウイルス検査実施数	ノロウイルス検出
患者	14名	12名
施設従業員	8名	0名
施設拭き取り	4箇所	0箇所

ノロウイルス食中毒に注意！！

- 11月～3月は、ノロウイルスによる食中毒の発生は全国的に多発する時期です。
原材料由来で体内に入る経路のほか、人の行動によって汚染が拡大する事例があります。

【ノロウイルス食中毒の予防方法】

- 調理作業前、トイレ使用后、汚物を取り扱った後などにはよく手を洗ってください。
- 具合が悪い人は、調理を控えてください。
- 調理器具は熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。
- 加熱調理するときは、中心部まで十分に加熱してください。（85～90℃90秒以上）
(冷凍された食品を加熱するときは、中心部までしっかり加熱されているか注意しましょう)

手洗い

健康管理

消毒

- ノロウイルスは感染力が高く、少量のウイルスが口に入ることによって嘔吐や下痢等の胃腸炎症状を引き起こし、症状が治まった後も、3日から1ヶ月間にわたり便とともにノロウイルスを排出し続けます。

【山梨県におけるノロウイルス食中毒の発生状況】（本件を含む）

	平成 29 年	平成 28 年	平成 27 年	平成 26 年
件数	2件	5件	10件	3件
患者数	35名	72名	258名	36名