

令和6年3月10日

山梨県福祉保健部衛生薬務課長 藤巻勤

電話 055-223-1476 (内線 3450)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和6年3月1日(金)午前9時40分頃、富士・東部保健所に同所管内の飲食店利用者から9名で利用し、うち8名が嘔吐、下痢症状を呈しているとの連絡があった。

富士・東部保健所が調査を行ったところ、患者の共通食が当該施設で調理し提供した食事に限られること、患者及び従事者の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ること、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 令和6年2月25日(日)正午頃
- 2 喫食者数 9名
- 3 患者数 8名
- 4 主な症状 腹痛、下痢、発熱、嘔気
- 5 原因施設 所在地：山梨県富士吉田市
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 令和6年2月24日(土)に当該施設が提供した食事
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 令和6年3月10日(日)から3日間の営業停止
- 9 その他 患者は快方に向かっています。(重症患者及び入院患者はいません。)

問い合わせ先

衛生薬務課 藤巻 (内線:3450)

金高 (内線:3452)

※ 報道対応については、本日13時まで待機させていただきます。

【参考資料】

- 1 喫食日 令和6年2月24日（土）昼食
- 2 喫食者数 9名
- 3 発症者数 8名

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代	2	0	2	2	0	2
30歳代	1	1	2	1	1	2
50歳代	1	1	2	1	1	2
60歳代	1	1	2	1	1	2
80歳代	0	1	1	0	0	0
合計	5	4	9	5	3	8

4 提供メニュー

コース料理：四種前菜盛り合わせ（合鴨、蒸し鶏、くらげ、セロリ入り冷菜）、揚げ物二種（ホタテ春巻き、鶏の唐揚げ）、車海老のチリソース、豚の角煮、牛肉とピーマンの細切り炒め、鶏肉とカシューナッツ炒め、五目チャーハン、フカヒレスープ、杏仁豆腐

5 検査結果等

	検査実施数	ノロウイルス検出
患者（検便）	8名	8名
調理施設従事者（検便）	18名	2名
施設ふきとり	10箇所	0箇所

6 令和6年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数
山梨県	2件	9名	0名
甲府市	0件	0名	0名
計	2件	9名	0名
昨年計	6件	49名	0名

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が全国的に多発する時期です。しかし、それ以外の月でも発生していますので対策をしっかりと行いましょう。

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強く、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】（甲府市及び本件を含む）

	令和6年	令和5年	令和4年	令和3年	令和2年
件数	1件	1件	1件	1件	1件
患者数	8名	39名	177名	8名	9名