

食中毒の発生について

平成 27 年 3 月 5 日

記者発表資料

[概要]

平成 27 年 3 月 1 日(日)午後 1 時頃、韮崎市内の医療機関の医師から中北保健所峡北支所に、韮崎自動車教習所の宿泊施設の利用者複数名が食中毒症状を呈しているとの連絡があった。

当該宿泊施設を管轄する中北保健所峡北支所が調査を行ったところ、共通食が当該施設のみであったこと、調理従事者と患者の検便からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状がノロウイルスの特徴と一致していること、患者を診察した医師から食中毒患者発生届が提出されたことから、当該施設で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 平成 27 年 2 月 28 日(土)午後 11 時頃～
- 2 喫食者数 19 名(調査中)
- 3 患者数 11 名(調査中)
- 4 主な症状 吐き気、下痢、腹痛、発熱、嘔吐等
- 5 原因施設 所在地 韮崎市
業種 飲食店営業
- 6 原因食品 当該施設で提供された食事
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 平成 27 年 3 月 5 日から 3 月 7 日までの 3 日間の営業停止
- 9 その他 患者は全員快方に向かっています。

(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	7 件	162 名 (調査中)	0 名
平成 26 年	6 件	141 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 発症日時 平成27年2月28日(土)午後11時
～3月1日(日)午後4時頃
- 2 喫食者数 19名 (調査中)

10歳代	男性	8名	女性	9名
20歳代	男性	1名	女性	1名
- 3 患者数 11名 (調査中)

10歳代	男性	5名	女性	5名
20歳代	男性	1名		
- 4 提供メニュー(参考) 2月27日(木)夕食～28日(金)朝食
 - ・27日夕食 双きのイスカゴバター焼き、ポトフライ、サラダ、ご飯、味噌汁
 - ・28日朝食 アジの開き、マグロ昆布佃煮、厚焼き卵、ご飯、味噌汁
- 5 検便等の結果(3月5日午前9時現在)

	実施人数	ノロウイルス検出
患者	3名	3名
施設従業員	6名	1名
施設拭き取り	11箇所	1箇所(従業員専用トイレ)

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。

【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。(アルコールでは、不十分)
- ・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には、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。