

# 食中毒の発生について

平成30年2月10日

記者発表資料

## [概要]

平成30年2月7日（水）午前11時15分頃、中北保健所管内の事業所から、社員食堂を利用した複数名が消化器症状を呈しているとの連絡が中北保健所に入った。

中北保健所が調査を行った結果、患者の共通食は当該食堂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、当該食堂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30年2月3日（土）午前2時頃～
- 2 喫食者数 調査中
- 3 患者数 22名（調査中のため、増加する可能性あり）
- 4 主な症状 下痢、嘔気、発熱、嘔吐
- 5 原因施設 甲府市内  
飲食店営業
- 6 原因食品 2月2日（金）及び3日（土）に当該食堂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30年2月10日から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	1件	22名（暫定）	0名
平成29年	11件	95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）

※本日の報道対応は、19時00分まで待機させていただきます。

【参考資料】

1 喫食日時 平成30年2月2日（金）午前11時30分頃～2月3日（土）午後4時頃  
（発症まで 喫食後半日～2日程度）

2 喫食者数及び発症者数（性別及び年代別）

	喫食者数（名）			発症者数（名） 暫定値		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代				7	0	7
30歳代				6	2	8
40歳代				5	0	5
50歳代				0	0	0
60歳代				1	1	2
計	調査中			19	3	22

3 提供メニュー（\*1：2月2日（金）のみ提供、\*2：2月3日（土）のみ提供）

ご飯、味噌汁、サラダ、唐揚げ、豚丼、ネギトロしらす丼、カレーライス、コロッケ、ひとくちカツ、そば、うどん、温泉タマゴ、かき揚げ、冷奴、チョコプリン、オレンジゼリー、抹茶プリン、漬物、焼肉\*1、マグロ漬け丼\*2、ニンニク炒め\*2

4 検便等の結果（2月9日現在）

	ノロウイルス検査実施数	ノロウイルス検出
患者	12名	12名
施設従業員	3名	2名
施設拭き取り	5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30年	平成29年	平成28年	平成27年
件数	1件	2件	5件	10件
患者数	22名（暫定）	35名	72名	258名