

食中毒の発生について

平成30年11月6日

記者発表資料

[概要]

平成30年9月3日（月）13時10分頃、富士・東部保健所に、「8月31日（金）に同所管内で開催された音楽イベントに参加し、会場内の飲食ブースを利用したところ、翌日に嘔吐・腹痛症状を呈した。」という申し出があった。また、同イベントの運営会社からも他に発症者がいるとの情報提供があった。

富士・東部保健所が調査したところ、発症者の共通食が当該イベントの飲食ブースで提供された食品であること、発症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、発症者の症状及び潜伏期間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、患者を診察した医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該イベントの飲食ブース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30年8月31日（金） 19時
- 2 喫食者数 79名
- 3 患者数 72名
- 4 主な症状 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱 等
- 5 原因食品 あさり茶漬け（推定）
- 6 病因物質 ノロウイルス
- 7 措置等 当該施設は、営業許可施設ではないため行政処分は行いませんが、食中毒の再発防止に向け、関係者に衛生指導を行いました。

(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	15件	329名	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、20時30分まで待機させていただきます。

【参考資料】

1 喫食日 8月31日（金）、9月1日（土）

2 患者数（性別及び年代別）

		患者数（名）		
		男性	女性	計
イベント参加者 及び運営スタッフ				
	0～9歳	0	1	1
	10歳代	1	6	7
	20歳代	6	33	39
	30歳代	4	5	9
	40歳代	2	8	10
	50歳代	0	2	2
	（小計）	13	55	68
調理従事者				
	10歳代	1	0	1
	20歳代	0	1	1
	30歳代	2	0	2
	40歳代	0	0	0
	50歳代	0	0	0
	（小計）	3	1	4
	合計	16	56	72

3 検便等の結果

	検便実施数	ノロウイルス 検出数
イベント参加者及び運営スタッフ （発症者）	63名	41名
調理従事者	7名	6名
計	70名	47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	4件	2件	5件	10件
患者数	124名	35名	72名	258名