

食中毒の発生について

平成30年4月5日

記者発表資料

[概要]

平成30年4月2日（月）午後3時20分頃、富士・東部保健所に、同所管内の医療機関から、胃腸炎症状を呈する患者3名が受診した旨の連絡があった。

富士・東部保健所が調査を行った結果、患者グループは忍野村内の飲食店を利用しており、共通食は当該飲食店で提供された食事であること、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、当該飲食店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3月31日（土）午後8時頃～
- 2 喫食者数 45名
- 3 患者数 11名
- 4 主な症状 発熱、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛等
- 5 原因施設 所在地：南都留郡忍野村
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 3月30日（金）に当該飲食店で提供した食事
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 平成30年4月5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	5件	41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、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3月30日（金）午後7時頃
（発症まで 喫食後1日～2日半程度）

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）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代	2	3	5	8	1	9
30歳代	1	2	3	2	0	2
40歳代	4	0	4	0	0	0
計	3	9	12	10	1	11

※喫食者数は調査中

3 提供メニュー

生がき、刺身（マグロ、カンパチ、タコ、ホタテ）、そば、天ぷら（かぼちゃ、ナス、ちくわ、エビ）、コロッケ、ソーセージ、イカフライ、もやしと小松菜のナムル、ポテトフライ、茶碗蒸し、おしんこ

4 検便等の結果（4月5日現在）

	ノロウイルス検査実施数	ノロウイルス検出
患者	7名	6名
施設従業員	2名	1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】（本件を含む）

	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年
件数	2件	2件	5件	10件
患者数	35名	35名	72名	258名