

令和元年12月19日

山梨県福祉保健部衛生薬務課

課長 大澤浩

電話 055-223-1489 (内線 3458)

報道関係者各位

食中毒の発生について

[概要]

令和元年12月16日(月)午後4時40分頃、中北保健所に同所管内の飲食店利用者から「12月14日(土)に飲食店を利用したところ、複数の者が下痢、嘔吐等の消化器症状を呈している」との申し出があった。

中北保健所が調査を行った結果、患者の共通食が当該飲食店が提供した食事に限られること、患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、当該飲食店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 令和元年12月14日(土)午後1時頃～
- 2 喫食者数 3グループ 135名
- 3 患者数 3グループ 60名
- 4 主な症状 下痢、吐き気 嘔吐、発熱等
- 5 原因施設 所在地：中巨摩郡昭和町
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 12月13日(金)、14日(土)、15(日)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 令和元年12月19日(木)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(重症患者及び入院患者はいません)

(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(速報値)	7件	150名	0名
平成30年	18件	361名	0名

【参考資料】

1 喫食日 令和元年12月13日（金）から12月15日（日）

2 喫食者数及び発症者数（性別及び年代別）（調査中）

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
10歳代	2	3	5	1	2	3
20歳代	11	9	20	8	2	10
30歳代	8	2	10	2	0	2
40歳代	12	3	15	7	1	8
50歳代	3	2	5	2	0	2
60歳代	1	0	1	0	0	0
調査中			19			6
合計	(37)	(19)	75	(20)	(5)	31

3 提供メニュー

13日：よせ鍋（銀ダラ、渡りカニ、ホタテ、カキ、エビ、とり肉、白菜、えのき、ねぎ、豆腐、しらたき、にんじん、しいたけ、かまぼこ）、刺身（マグロ、ヒラメ、ホタテ、サバ、タコ）、にぎり寿司（マグロ、エビ、カンパチ、ホタテ、鉄火巻き）、タコの唐揚げ、サワラの塩焼き、白子ポン酢、玉子焼き

14日：とり鍋（とり肉、白菜、えのき、ねぎ、豆腐）、刺身（マグロ、ヒラメ、ホタテ、サバ、タコ）、にぎり寿司（マグロ、エビ、カンパチ、ホタテ、鉄火巻き）、タコの唐揚げ、サバの塩焼き、玉子焼き

15日：にぎり寿司（マグロ、カンパチ、玉子、エビ、サバ、イクラ、イカ、ほたて、白身魚）、うどん

4 検査結果等

	ノロウイルス検査数	ノロウイルス検出数
13日喫食者（発症）	10名	10名
14日喫食者（発症）	4名	4名
15日喫食者（発症）	1名	1名
合計	15名	15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31年	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年
件数	2件	4件	2件	5件	10件
患者数	117名	125名	35名	72名	258名