

平成31年4月26日

山梨県福祉保健部衛生業務課

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]

平成31年4月21日(日)午後7時10分頃、中北保健所峡北支所に、同所管内の保育所から、「4月20日から21日にかけて嘔吐症状を呈す園児が急増している」との連絡があった。

中北保健所峡北支所が調査を行った結果、患者の共通食が保育所が提供した食事に限られていること、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、当該保育所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 平成31年4月19日(金)午前2時頃～
- 2 喫食者数 186名
- 3 患者数 59名
- 4 主な症状 嘔吐、下痢、腹痛
- 5 原因食品 4月18日(木)または4月19日(金)に当該保育所で提供した食事(推定)
- 6 病因物質 ノロウイルス
- 7 措置 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た衛生指導を行いました。
なお、当該施設は22日から食事の提供を自粛しています。
- 8 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(速報値)	4件	87名	0名
平成30年	18件	361名	0名

※本日の報道対応は、20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31年4月18日（木）または4月19日（金）

2 喫食者数及び発症者数（性別及び年代別）

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
園児 0歳児クラス	3	3	6	1	0	1
1歳児クラス	8	5	13	1	1	2
1歳児半クラス	4	7	11	1	0	1
2歳児クラス	18	5	23	2	1	3
3歳児クラス	19	19	38	8	7	15
4歳児クラス	20	18	38	5	8	13
5歳児クラス	24	15	39	6	9	15
（園児小計）	96	72	168	24	26	50
職員 20歳代	0	8	8	0	6	6
30歳代	0	4	4	0	1	1
40歳代	0	4	4	0	1	1
50歳代	0	1	1	0	1	1
60歳代	0	1	1	0	0	0
（職員小計）	0	18	18	0	9	9
合計	96	90	186	24	35	59

3 原因食品 18日：もち麦ご飯 焼きチキンカツ スパゲティサラダ 里芋のみたらし風 わかめとえのきのすまし汁 ふきのつくだ煮 リンゴ フルーツヨーグルト

19日：もち麦ご飯 すずきのバジルソースかけ チャプチェ かぶの甘酢あえ 納豆汁 ふきの煮物 グレープフルーツ かぶと人参の煮物 白いんげん豆ホットケーキ

4 検査結果等

	ノロウイルス検査数	ノロウイルス検出数
園児（19日から22日発症）	4名	4名
職員（発症）	5名	3名
調理従事者（発症）	2名	2名
調理従事者（非発症）	3名	0名
計	14名	9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31年	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年
件数	1件	4件	2件	5件	10件
患者数	59名	125名	35名	72名	258名