

食中毒の発生について

平成26年12月26日(金)午前8時35分頃、市民から、12月20日(土)の午後6時30分頃に市内の飲食店で行った会食後、複数名が下痢、吐き気、嘔吐等の食中毒様症状を呈している旨の連絡がありました。

保健所において直ちに調査をした結果、本日(12月29日(月))、当該飲食店で提供した食事を原因とする食中毒と断定し、必要な措置を講じました。

なお、患者に入院等の重症者はなく、全員快方に向かっています。

1 調査結果

次の調査結果から本日、当該飲食店で提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

- (1) 喫食者2グループ29名のうち12名が下痢、吐き気、嘔吐等の症状を呈しており、この2グループに共通する食事が、当該飲食店に限られること。
- (2) 検便の結果、発症者7名及び従事者3名の便からノロウイルスが検出されたこと。
- (3) 主な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。
- (4) 発症者を診察した医師から食中毒患者等の届出票が提出されたこと。

2 発症者の状況(12月29日(月)現在) **現在も継続調査中です**

発症日時	平成26年12月21日(日) 午前10時頃から
主な症状	下痢、吐き気、嘔吐等
発症者数等	喫食者数：2グループ 29名【男性11名、女性18名】 (30～70歳代) 発症者数：2グループ 12名【男性1名、女性11名】 (30～70歳代)

3 原因と措置

原因食品	平成26年12月20日(土)に提供した料理 〔主な料理：前菜(生ゆば、おから、さばのへしこ他) 揚げ出し豆腐 刺身(まぐろ、かんぱち他) 鶏たたき鍋など〕
病因物質	ノロウイルス
原因施設	所在地：相模原市緑区 営業形態：飲食店営業(一般食堂)
措置	営業停止3日間(平成26年12月29日(月)から12月31日(水)まで)

問合せ先
生活衛生課
電話 769-9234
担当 笠原

ノロウイルスによる食中毒にご注意ください

～県内にノロウイルス食中毒警戒情報が発令されています～

ノロウイルスなどによる感染性胃腸炎の患者が増加しています。

年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち約7割は11月～2月に発生するなど、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。

ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

ノロウイルスとは

ノロウイルスは、冬期を中心に急性胃腸炎を起こすウイルスです。

下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈し、2～3日で回復しますが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重篤な症状になることがあります。

非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。

感染者の便や嘔吐物には多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となります。

家庭での予防のポイント

外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には手をよく洗いましょう。まな板など調理器具は、十分に洗浄し、熱湯や台所用漂白剤で消毒をしましょう。嘔吐物、排泄物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。もし、触れた場合には、石けんを使ってよく手を洗いましょう。

二枚貝類の取扱いには十分注意し、中心部まで加熱調理（90～90秒以上）して食べましょう。

事業者の皆さまへ

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、次の事項について改めてご留意ください

従事者の手洗い及び健康管理の徹底

原材料及び調理済食品の二次的な汚染の防止

調理工程における衛生管理の徹底

集団給食施設、仕出し屋等における「検食（検査用サンプル）」の保存の徹底

二枚貝の提供にあたっては、生食を控え、十分な加熱調理の徹底

食品の衛生的な取扱い等の基準（管理運営基準）の遵守の徹底

食品営業者の自主的な衛生管理活動として実施している食品衛生指導員による自主的な巡回指導の強化