

食中毒の発生について

平成27年12月3日(木)に中央区の仕出し屋で調理された弁当を喫食した複数名が、12月4日(金)以降に、下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒症状を呈したとの報告が、12月9日(水)に営業者から保健所に寄せられました。

調査の結果、本日、当該仕出し屋で調理された弁当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、発症者は全員回復傾向です。

1 調査結果

- ・ 12月3日(木)に当該仕出し屋で調理した弁当を喫食した62名のうち32名が、12月4日(金)午前10時頃から、発熱、腹痛、下痢等の症状を呈している。
- ・ 発症者は、全員が当該仕出し屋で調理された弁当を喫食しており、他に共通する食事がない。
- ・ 検査の結果、発症者11名の便からノロウイルスが検出された。

2 決定

次の調査結果から本日、当該仕出し屋が調理した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

- ・ 発症者に共通する食事が、当該仕出し屋で調理された弁当に限られること。
- ・ 検査の結果、発症者の便からノロウイルスが検出されたこと。
- ・ 発症時間、症状が共通しており、ノロウイルスによる症例の特徴と一致していること。
- ・ 発症者を診断した医師から食中毒患者等の届出票が提出されたこと。

3 詳細情報(発表時現在) **現在も継続調査中です。**

| | |
|------|--|
| 発症日時 | 平成27年12月4日(金) 午前10時頃 から 12月6日(日) 午前0時頃 まで |
| 主な症状 | 下痢、腹痛、嘔吐等 |
| 発症者数 | 喫食者数：62名【男性44名、女性18名】(10歳代～70歳代) 発症者数：32名【男性22名、女性10名】(10歳代～70歳代) |
| 原因食品 | 平成27年12月3日(木)に調理された弁当 |
| 病因物質 | ノロウイルス |
| 原因施設 | 所在地：相模原市中央区 営業形態：飲食店営業(仕出し屋) |
| 措置 | 営業禁止(12月11日(金)～) 12月18日(金)に営業禁止を解除しました。 |

問合せ先
生活衛生課
電話 769-9234

ノロウイルスによる食中毒にご注意ください

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。

冬期にノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生が多く見られますが、平成26年の食中毒患者の約半数はノロウイルスによるものでした。

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