

食中毒の発生について

市内の老人福祉施設において調理・提供された食事を原因とする食中毒が発生しましたのでお知らせします。

詳細については、現在継続調査中ですが、保健所では、被害拡大防止の観点から、1月15日付けで当該食事を提供した事業者に対して営業停止処分を行いました。

1 探知経緯

1月11日（木）午後3時35分頃、食中毒の発生した施設（以下「本件施設」という。）から「入居者に複数の下痢、嘔吐者が出ている」との報告が保健所に寄せられたため、直ちに感染症と食中毒の両面から調査を開始しました。

2 調査結果

- 1月9日（火）午後7時30分頃から23名の入居者が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈した。
- 発症者全員が本件施設で調理・提供された給食を喫食した。
- 検査の結果、本件施設の入居者13名の便からノロウイルスGⅡが検出された。
- 発症者の症状がノロウイルス症によるものと一致していた。
- 1月9日（火）に提供された給食の保存食の一部からノロウイルスGⅡが検出された。
- 医師から食中毒患者等の届出票が保健所に提出された。

3 患者の状況（1月15日（月）正午現在）

初発日時	平成30年1月9日（火）午後7時30分頃
主な症状	嘔吐、下痢、発熱等
患者数等	喫食者数：73名【男性17名（70～90歳代）、女性56名（60～100歳代）】 患者数：23名【男性5名（70～80歳代）、女性18名（70～90歳代）】 ※なお、患者に入院等の重症者はなく、快方に向かっています。

4 原因と措置

原因食品（調査中）	平成30年1月9日（火）に調理・提供された朝食 【主な提供メニュー】 ごはん、みそ汁、スクランブルエッグ、キャベツのサラダ、漬け物、牛乳 等
病因物質	ノロウイルスGⅡ
本件施設	所在地：中央区
給食事業者	営業形態：飲食店営業（給食）
措置	営業停止3日間（平成30年1月15日（月）から1月17日（水）まで） ※本件施設では、1月14日（日）から食事の提供を自粛しています。

(参 考) 相模原市内の食中毒発生状況 (本件を含まない。)

期 間	件数	患者数	死者数
平成29年1月～平成29年12月	3件	9名	0名

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℃で90秒以上）して食べましょう。

事業者における注意事項

- 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
- 二枚貝の提供に当たっては、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