

食中毒の発生について

市内の飲食店で調理・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。

保健所では、被害拡大防止の観点から、12月26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。

なお、詳細については、現在も調査継続中です。

1 探知経緯

12月20日（木）午前11時頃、「12月12日（水）午後6時30分に職場の忘年会で中央区内の飲食店で食事した後、体調不良を呈している」との連絡が保健所に寄せられたため、直ちに調査を開始した。

2 調査結果

- 12月12日（水）に当該飲食店を利用した利用者グループ10名のうち6名が、12月14日（金）午前0時から、発熱、悪寒、下痢、吐き気等の症状を呈した。
- 患者は、全員が当該飲食店で調理・提供された食事を喫食しており、他に共通する食事がなかった。
- 検査の結果、患者の4名の便からノロウイルスが検出された。
- 患者の症状がノロウイルスによるものと一致していた。
- 職場内及び当該施設内で感染症を疑う事例がなかった。
- 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（12月26日（水）正午現在）

初発日時	平成30年12月14日（金）午前0時頃
主な症状	発熱、悪寒、下痢、吐き気等
患者数等	喫食者数：10名（幼児、20歳代～40歳代）【男性8名、女性2名】 患者数：6名（20歳代～40歳代）【男性5名、女性1名】 ※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	平成30年12月12日（水）に調理・提供された食事 【主な提供メニュー】 刺身盛り合わせ、生かき（アン肝添え）、馬刺しの雲丹添え握り、しゃぶしゃぶ、デザート（チーズケーキ、アイスクリーム）など ※調理・提供された残品の生かきからノロウイルスが検出された。
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
措置	営業停止3日間（平成30年12月26日（水）から12月28日（金）まで）

問合せ先
生活衛生課
電話 769-9234
担当 笠原、土谷

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、石けんを使って手をよく洗いましょう。
- 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