

## 食中毒事件の発生について

### (概 要)

令和6年1月9日(火)午前9時頃、豊中市民から「1月5日(金)に尼崎市内の飲食店で一緒に食事をした4名のうち3名が、嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との通報が尼崎市保健所にあった。

尼崎市保健所で調査を行ったところ、1月5日(金)午後6時30分頃から市内の飲食店「●●●●●●」を利用した当該グループの他にも、同じ日に当該施設を利用した別のグループ3名のうち3名が同様の症状を呈していることが判明した。

これら有症者に共通する食事は当該施設で提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似しており感染症を疑う事象がないこと、有症者6名及び調理従事者1名の便からノロウイルスが検出されたこと、更に、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して1月17日(水)の1日間の営業停止を命じた。

なお、当該施設は1月7日(日)以降、営業を自粛しており、有症者については全員快方に向かっている。

- 1 発生年月日(初発) 令和6年1月6日(土)午前10時
- 2 摂食者数 2グループ7名
- 3 有症者数 2グループ6名

男性：1名(36歳)、女性5名(29歳～38歳)

年齢	<10	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	計
男	0	0	0	1	0	0	0	0	1
女	0	0	1	4	0	0	0	0	5
計	0	0	1	5	0	0	0	0	6

- 4 入院者 0名
- 5 死亡者 0名
- 6 主な症状 下痢、嘔吐、腹痛及び発熱等
- 7 原因食品 1月5日(金)に原因施設が提供した食事

<参考 当該2グループに提供された食事内容>

(3名グループ)

つきだし(レンコンと人参の和え物、卵の花)、セロリと昆布の浅漬け、和風サラダ、アボカドとマグロの和え物、鶏釜飯、エビとレンコンのはさみ揚げ、アサリのバター醤油、タコのから揚げ、だし巻き卵、フォンダンショコラ、餃子

(4名グループ)

刺身5種盛(マグロ、サーモン、タコ、ハマチ、タイ)、白子ポン酢、アワビの造り、炙りとろしめさば、炙り明太子、ポテトフライ、ゴボウのから揚げ、タコのから揚げ、だし巻き卵、焼きおにぎりのお茶漬け、タコわさび、アサリの酒蒸し、クラゲポン酢、カマンベールフライ、クリームチーズ酒盗和え

- 8 原因施設 <施設所在地> 尼崎市内  
<施設名> ●●●●●  
<業種> 飲食店営業  
<営業者> ●● ●●
- 9 摂食場所 原因施設
- 10 病因物質 ノロウイルスGⅡ.2
- 11 潜伏時間 15時間30分から34時間(平均27時間)
- 12 措置

(1) 営業停止命令

令和6年1月17日(水)の1日間

(2) 検便

対象者	検体数	検査結果
摂食者	7検体	5検体からノロウイルスGⅡ.2を検出 1検体からノロウイルスGⅡを検出
調理業務等従事者	8検体	1検体からノロウイルスGⅡ.2を検出

(3) その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底  
調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底  
調理従事者に対する衛生教育の実施

**この記事に関する質問は、本日17時までにお願ひします。**

ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう

- 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い、十分に時間をかけて手を洗いましょう。  
ノロウイルスには、エタノールや逆性せっけんなどの消毒薬は効果がないので、手に付着したウイルスは、石けんを泡立てて30秒以上時間をかけて丁寧に洗い、流水でしっかりと洗い流しましょう。
- 二枚貝などのノロウイルスに汚染されている可能性がある食品については、85℃～90℃で90秒間以上加熱するようにしましょう。
- ノロウイルスは食事以外にも感染することがあります。  
嘔吐や下痢の症状がある場合は、ノロウイルスによる感染を疑い、吐物や下痢便の処理は必ずゴム手袋、マスクなどを着用しましょう。
- 下痢や嘔吐等の消化器系症状がある場合は、調理業務を控えましょう。  
ノロウイルスに感染すると、通常は1～3日で回復しますが、ひどい嘔吐や下痢が続いた場合は脱水症状になることがありますので、早めに医師の診察を受けましょう。

以上