

## 食中毒事件概要

### 1 発生概要

(1) 発生日 12月27日(土)

(2) 原因施設

①屋号

②所在地

③営業者

(3) 喫食者数 計66名

(内訳)

喫食者グループ① 22名(男性13名、女性9名)

喫食者グループ② 39名(男性36名、女性3名)

喫食者グループ③ 5名(男性1名、女性3名、調査中1名)

(4) 発症者数 計28名

うち通院者11名

うち入院者1名

(内訳)

喫食者グループ① 17名(30代男性2名、40代男性1名、50代男性7名、  
30代女性1名、40代女性4名、50代女性2名)

喫食者グループ② 7名(20代男性1名、30代男性2名、40代男性4名)

喫食者グループ③ 4名(20代男性1名、20代女性3名)

(5) 原因食品 12月26日(金)に提供されたコース料理

(6) 病因物質 ノロウイルス

(7) 主症状 下痢、嘔気、嘔吐、発熱

(8) 喫食時間

喫食者グループ① 12月26日(金)午後5時～

喫食者グループ② 12月26日(金)午後7時30分～

喫食者グループ③ 12月26日(金)午後6時30分～

(9) 発症時間

喫食者グループ① 12月27日(土)午前7時～

喫食者グループ② 12月27日(土)午後4時～

喫食者グループ③ 12月27日(土)午後11時～

### 2 発生の探知および調査の概要

(1) 12月29日(月)、喫食者グループ①の代表者より宮城野区保健福祉センター衛生課あて、以下のとおり連絡があった。

・12月26日(金)に22名で当該施設を利用し、27日(土)から28日(日)にかけて15名が下痢、嘔気、嘔吐、発熱の症状を呈した。

(2) 12月29日(月)、喫食者グループ②の代表者に宮城野区保健福祉センター衛生課が聞き取りを行ったところ、以下のとおりの情報を得た。

・12月26日(金)に39名で当該施設を利用し、27日(土)から28日(日)にかけて複数名が下痢、嘔気、嘔吐、発熱の症状を呈した。

- (3) 12月29日(月)、喫食者グループ③の代表者に宮城野区保健福祉センター衛生課が聞き取りを行ったところ、以下のとおりの情報を得た。
- ・12月26日(金)に5名で当該施設を利用し、27日(土)から28日(日)にかけて複数名が下痢、嘔気、嘔吐、発熱の症状を呈した。
- (4) 市保健所および宮城県による調査の結果、当該施設を12月26日(金)に利用した3グループについて、同一コース料理を喫食し、それぞれ複数名が下痢、嘔気等の体調不良を呈していることが判明した。
- (5) 市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。
- ①発症者らに共通する食事は、当該施設が調理提供した食事のみであること。
  - ②発症者2名の検便からノロウイルスGⅡが検出されたこと。また、症状および潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること。
  - ③感染症を疑わせるエピソードが確認されなかったこと。
  - ④患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

### 3 提供食品

刺身盛り(まぐろ、太刀魚、タコ、サーモン、かつおたたき、クジラ肉)、寿司(イカ、まぐろ、つぶ貝、蒸しエビ、えんがわ)、めかぶ酢、ロールキャベツ、たら焼き、牛ハラミ陶板焼き、しじみ汁、ふぐのから揚げ、松前漬、ちくわマヨネーズ和え、牛タンの柔らか煮

### 4 検査状況 (検査機関 仙台市衛生研究所等)

- (1) 発症者便 12検体(ノロウイルスGⅡ陽性:2検体、他検査中)
- (2) 従事者便 5検体(ノロウイルス陰性:3検体、他検査中)
- (3) 施設ふきとり 13検体(検査中)

### 5 行政処分等

- (1) 営業停止命令(12月31日(水)から1月2日(金)まで3日間)  
※12月30日(火)は営業自粛
- (2) 改善指示書の交付

#### 【参考】食中毒発生状況【宮城県内( )内仙台市分再掲】\*今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から12月30日まで	22(8)	347(61)	0(0)
昨年同期	21(7)	290(92)	0(0)

# ノロウイルスについて

ノロウイルスによる食中毒は一年を通して発生しており、食中毒の患者数では、例年上位となっています。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。

## 1 ノロウイルスの特徴

- (1) 感染力が強い（少量のウイルスで感染し、発症する率が高い）
- (2) 食品中では増えず、人の腸内で増える
- (3) ノロウイルスに感染した人が、すべて発症するわけではない
- (4) 加熱や薬剤（逆性せっけんや消毒用アルコール）に対してある程度の抵抗性がある

## 2 感染経路

- (1) ノロウイルスに汚染された食品（生ガキ等の二枚貝など）を食べたとき
- (2) 調理する人の手などを経てノロウイルスに汚染された食品を食べたとき
- (3) 発症した人の糞便や嘔吐物の処理をしたときや処理が不十分だったとき
- (4) 汚染された手や物などが触れることにより、手についたウイルスが口に入ったとき

## 3 潜伏期間と症状

- (1) ウイルスが体に入ってから、24～48時間で発症
- (2) 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱
- (3) 通常1～2日間で回復しますが、小さなお子さんやお年寄り、病弱者など抵抗力の弱い方は重症化することもある

## 4 予防方法

- (1) ノロウイルスの汚染が疑われる食品は、中心部までしっかり加熱しましょう。  
（中心温度85℃～90℃で90秒以上、湯通し程度の加熱ではウイルスは死にません）
- (2) 調理器具等（包丁、ふきん、まな板）はよく洗い、熱湯や消毒薬（塩素系漂白剤）で十分に消毒しましょう。
- (3) トイレの後、調理の前、魚介類等の処理後、汚物処理の後は、十分に手洗い消毒しましょう。  
（2回洗いが効果的です）
- (4) 糞便・吐物等を処理する際は直接手でふれず、ビニール手袋やマスクを使用しましょう。
- (5) 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、調理を避けましょう。

## 5 参考（URL）

- (1) 仙台市HP

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzaen/ese/shokuchudoku/norovirus.html>

- (2) せんだいTube【ノロウイルス動画】 ※右の二次元コード

<https://www.youtube.com/watch?v=8dpEDnv0CX4>

- (3) 厚生労働省HP【ノロウイルスに関するQ&A】

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

