

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生日 1月19日(月)
- (2) 原因施設
①屋号 [REDACTED]
②所在地 [REDACTED]
③営業者 [REDACTED]
- (3) 喫食者数 計18名
(内訳)
喫食者グループ①3名(男性1名、女性2名)
喫食者グループ②15名(男性5名、女性10名)
- (4) 発症者数 計10名
うち通院者10名
(内訳)
喫食者グループ①2名(50代男性1名、60代女性1名)
喫食者グループ②8名(20代男性1名、20代女性3名、60代男性1名、60代女性3名)
- (5) 原因食品 1月17日(土)、18日(日)に当該施設が提供した寿司を含む料理
- (6) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (7) 主症状 下痢、嘔吐、嘔気
- (8) 喫食時間
喫食者グループ①1月17日(土)午後5時30分～
喫食者グループ②1月18日(日)午後6時30分～
- (9) 発症時間
喫食者グループ①1月19日(月)午前2時30分～
喫食者グループ②1月19日(月)午後7時～

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 1月21日(水)、市内医療機関より宮城野区衛生課に対し、1月18日(日)に当該施設が調理した食事を喫食した2名(喫食者グループ②)が、嘔気、嘔吐、下痢を呈しており、食中毒の疑いがあるとの連絡があった。また、同グループのうち、他にも発症者がいるとの情報も得た。
- (2) 市保健所による調査の結果、当該施設を1月17日(土)および18日(日)に利用した2グループについて、それぞれ複数名が下痢、嘔吐等の体調不良を呈していることが判明した。
- (3) 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6名および調理従事者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

1月17日：特選寿司（ヒラメカルパッチョ仕立て、大トロ、中トロ、うに、いくら、ほっき貝、あわび、穴子、カニ、巻物（筋子、トロ鉄火、シマアジ）、みそ汁、ガリ、お茶

1月18日：サワラ塩焼き、ソイのこぶ締めたくあん和え、刺身（シマアジ、タイ、ミンククジラ、にしん、さわら）、スモーク（カキ、ゆで卵、カマンベール）、あん肝のヒラメ巻き、サーモンとホタテとほうれん草のグラタン、天ぷら（たらきく、セリ根、わかさぎ）、握り（さより、トロ、数の子（筋子乗せ）、うに、穴子、ほっき貝）、みそ汁、アイスクリーム

4 検査状況（検査機関 仙台市衛生研究所）

- (1) 発症者便 9検体（ノロウイルスGⅡ陽性：6検体、ノロウイルス陰性：1検体、他検査中）
- (2) 従事者便 3検体（ノロウイルスGⅡ陽性：2検体、ノロウイルス陰性：1検体、他検査中）
- (3) 食品残品 3検体（ノロウイルス陰性：3検体、他検査中）
- (4) 施設ふきとり 5検体（ノロウイルス陰性：5検体、他検査中）

5 行政処分等

- (1) 営業停止命令（1月24日（土）から1月26日（月）まで3日間）
※1月21日（水）から営業自粛
- (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1月23日まで	2（0）	22（0）	0（0）
昨年同期	3（1）	6（4）	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、汚物処理の後には、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/anzen/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

