

## 食中毒事件概要

### 1 発生概要

- (1) 発生日 1月24日(土)
- (2) 原因施設  
①屋号 [REDACTED]  
②所在地 [REDACTED]  
③営業者 [REDACTED]
- (3) 喫食者数 9名
- (4) 発症者数 5名(20代男性1名、30代男性1名、40代男性1名、30代女性1名、40代女性1名)  
うち通院者4名
- (5) 原因食品 1月23日(金)に提供されたコース料理
- (6) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (7) 主症状 下痢、発熱、嘔気
- (8) 喫食時間 1月23日(金)午後6時15分～
- (9) 発症時間 1月24日(土)午後11時～

### 2 発生の探知および調査の概要

- (1) 1月28日(水)午前10時30分ごろ、当該施設の代表者より青葉区保健福祉センター衛生課に対し、以下のとおり連絡があった。
- ①1月23日(金)に当該施設を利用したグループより、9名のうち5名が1月24日(土)から腹痛を呈して複数名が医療機関を受診し、感染性胃腸炎の診断を受けたとの申し出があった。
- ②当該施設の従業員も体調不良を呈している。
- (2) 青葉区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、次のことが判明した。
- ①発症した5名は、1月24日(土)午後11時から25日(日)午後2時にかけて、下痢、発熱、嘔気等の症状を呈した。
- ②当該施設の調理従事者を含めた複数の従業員が1月22日(木)以降に体調不良を呈していた。
- (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2名および従業員3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

前菜盛り合わせ(生ハム、オリーブ、ポテトサラダ)、サラダ、シラスの入ったアヒージョ、マルゲリータピザ、トマトクリームパスタ、牛ステーキ

裏面につづく

**4 検査状況（検査機関 仙台市衛生研究所等）**

- (1) 発症者便 3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GⅡ陽性：3検体、他検査中）
- (3) 施設ふきとり 10検体（ノロウイルス陰性：10検体）

**5 行政処分等**

- (1) 営業停止命令（2月2日（月）から2月4日（水）まで3日間）  
※2月1日（日）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2月1日まで	4（1）	35（10）	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（**アルコール消毒は効きにくいです**）。
- (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/tyuusyoukibo/noroshokutyudoku.html>

- (2) せんだいTube【ノロウイルス動画】

<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)



市ホームページ



せんだいTube