資 料 提 供

担 当 課	生活保健課
担 当 者	辻本、浦崎
電　　話	(073) 488 －5111
内　　線	

令和６年２月２日

食中毒事件の発生について

（概要）

令和６年１月２９日(月)８時３０分頃、和歌山市で飲食店（仕出し屋）を営業する事業者から和歌山市保健所に「１月２３日(火)から２７日(土)にかけて仕出し弁当を提供した複数のグループから、嘔吐・下痢等の症状を呈しているとの申出があった。」との連絡があった。

調査を行ったところ、確認できた５つのグループに接点はなく、調査できた５０名中２９名が有症であることが確認され、有症者９名及び調理従事者３名の便からノロウイルスが検出された。これら有症者に共通するのは当該施設で製造した仕出し弁当の喫食以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者及び調理従事者の便から同一遺伝子型のノロウイルスが検出されたことから当該施設で製造した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

１　発生日時　　令和６年１月２５日(木)２０時頃から

２　有症者数　　２９名（男性２０名、女性９名、１０～８０歳代）

３　主な症状　　下痢、嘔吐、発熱等

４　病因物質　　ノロウイルス

５　原因食品　　１月２３日(火)から２８日(日)に当該施設で製造された弁当
（ご飯、焼き物、天ぷら、煮物、刺身、吸い物、デザート等）

６　原因施設　　営業者の氏名　　山県株式会社　（ヤマガタカブシキガイシャ）
代表取締役　山縣好希（ヤマガタ ヨシキ）
業　　種　　飲食店営業
営業所の名称　　華彩　（ハナイロ）
営業所の所在地　　和歌山市中島１６１－４

７　原因等についての調査
・有症者の喫食状況等の調査
・有症者及び調理従事者の検便
・原因施設の検査（施設、調理器具）

８　措置　　食品衛生法に基づき令和６年２月１日(木)から２月３日(土)まで３日間の営業停止

※なお、当該施設は１月２９日(月)から自主休業しています。

※ノロウイルスについて

１　ノロウイルスとは？

感染性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つ。 潜伏期間は１～２日程度で、吐気・嘔吐・下痢等の症状を呈します。通常、これらの症状が１～２日続いた後、治癒します。また、感染しても発症しない人や、軽い風邪などの症状で済む人もいます。しかし、持病のある人や乳幼児・高齢者等は、脱水症状を起こしたり重症化したりする場合もあるので注意が必要です。

２　感染経路は？

・経口感染

ノロウイルスに汚染された食品を加熱不十分で食べた場合に起こります。

・接触感染

感染者のふん便や嘔吐物に直接触れて手や指にノロウイルスが付着することによって感染します。

他にも、飛沫感染や空気感染などがあります。

３　ノロウイルスによる食中毒の予防方法は？

食中毒を引き起こす細菌は、食品の中で自ら増殖しますが、ノロウイルスは食品の中では増えません。食品に付着したノロウイルスは少量でも人の体内に入ってから増殖し、吐気・嘔吐・下痢等の症状を引き起こします。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐポイントは、ノロウイルスを「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「拡げない」の４つです。

・ノロウイルスを「持ち込まない」

普段から感染しないように、丁寧な手洗いや日々の健康管理を心がけましょう。

腹痛や下痢などの症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をやめましょう。

・ノロウイルスを「つけない」

食品や食器・調理器具などにノロウイルスを付けないように、調理前等の「手洗い」をしっかりと行いましょう。

・ノロウイルスを「やっつける」

食品に付着したノロウイルスを死滅させるためには、中心温度８５～９０℃、９０秒以上の加熱が必要です。

調理器具は、洗剤などで十分に洗浄した後に熱湯（８５℃以上）で１分以上加熱するか、塩素消毒液（塩素濃度２００ppm）に浸して消毒しましょう。

・ノロウイルスを「拡げない」

ノロウイルスが身近で発生したときには、ノロウイルスの感染を広げないために食器は環境などの消毒を徹底すること、また、嘔吐物などの処理の際に二次感染しないよう対策をすることが重要です。

（参考）政府広報オンライン　「ノロウイルスに要注意！感染方法と予防方法は？」

ノロウイルスに要注意！感染経路と予防方法は？ ｜ 政府広報オンライン（gov-online.go.jp）