



松本保健所管内の飲食店で ノロウイルスによる食中毒が発生しました

本日、松本保健所は松本市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し平成 31 年4月7日から4月9日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、3月 22 日及び 23 日に、この施設で食事をした 14 グループ 45 名中の 5グループ 11 名で、環境保全研究所が行った検査により、患者便からノロウイルスが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

平成 31 年 3 月 25 日、松本保健所に安曇野市内の医療機関から「3 月 23 日にこの飲食店を利用し、胃腸炎症状を呈した患者を診察した。」旨の連絡がありました。

【松本保健所による調査結果概要】

- 患者は、3月 22 日及び 23 日にこの施設で食事をした 14 グループ 45 名中の 5 グループ 11 名で、3月 24 日午前 7 時頃から発熱、下痢、嘔吐などの症状を呈していました。
- 患者は、この施設が調理した食事を共通して喫食していました。
- 環境保全研究所が行った検査により、患者便からノロウイルスが検出されました。
- 患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。
- 医師から食中毒の届出がありました。
- これらのことから、松本保健所はこの施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定しました。

| | | |
|-------|---------------------------------------|---|
| 担当保健所 | 松本保健所 | |
| 患者関係 | 発症日時 | 3月 24 日 午前 7 時頃から |
| | 患者症状 | 発熱、下痢、嘔吐など |
| | 患者所在地 | 松本市 安曇野市 など |
| | 患者数 及び喫食者数 | 患者数／喫食者数 : 11 名／45 名 (患者内訳) 男性: 5 名 (年齢: 20~40 歳代) 女性: 6 名 (年齢: 10~50 歳代) |
| | 入院患者数 | 0 名 |
| | 医療機関受診者数 | 6 名 (受診医療機関数: 6 か所) |
| 原因食品 | 当該施設で提供された食事 | |
| 病因物質 | ノロウイルス | |
| 原因施設 | 施設所在地 | 松本市 |
| | 営業許可業種 | 飲食店営業 (一般食堂) |
| 措置 | 平成 31 年 4 月 7 日から 4 月 9 日まで 3 日間の営業停止 | |

[参 考]

| | | |
|----------------|---|-------------------|
| 患者へ提供された主なメニュー | 生牡蠣、焼き牡蠣、牡蠣フライ、牡蠣のオイル漬け、牡蠣のローストビーフ巻き、カツオのたたき、いくらのだし巻き、カンパチのなめろうなど | |
| 検査結果 | ノロウイルス | 患 者 便：9検体中7検体から検出 |

[参 考] 長野県内（長野市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

| | | |
|-----------------------|---------------|------------------|
| 平成 30 年 度 （うち 長野市） | 17 件 （6 件） | 194 名 （51 名） |
| 平成 29 年 度 （うち 長野市） | 16 件 （6 件） | 419 名 （184 名） |

～～ ノロウイルスによる食中毒とは ～～

[特 徴]

ノロウイルスによる食中毒は、主に①ノロウイルスに感染したヒトを介してウイルスに汚染された食品や、②ノロウイルスが蓄積した二枚貝を「生」や「加熱不足」で食べることによって起こります。

また、このウイルスの感染力は非常に強く、食品を介さなくてもヒトからヒトへ容易に感染します。

[症 状]

1～2日の潜伏期間を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、発熱などを起こします。かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。通常は発症してから1～2日で症状は治まりますが、小さなお子さんやお年寄りには脱水症状を起こす可能性がありますので、おかしいなと思ったら早めに医療機関で受診してください。

[予防方法]

外から帰った時、トイレの後、調理の前、食事の前には、石けんで手を十分に洗いましょう。

トイレに入る際は、衣服を汚さないように上着を脱ぐか、袖口をまくりましょう。

加熱して調理する料理は、中心部まで十分に加熱しましょう。

まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌して使いましょう。

患者さんの嘔吐物などを処理する時は、マスクを着用し、使い捨ての手袋を使って片付けた後、塩素剤で消毒を行い、汚染が広がらないよう十分に注意しましょう。

下痢、嘔吐、腹痛、発熱などの症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。

発症者の便には多量のウイルスが含まれますが、症状が治まった後もしばらくの間はウイルスが排出されますので注意しましょう。

確かな暮らしが営まれる美しい信州 ～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン2.0（長野県総合5か年計画）推進中

松本保健所 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (次長)田村 浩志 (課長)前澤 正和 (担当)浅樋 一郎
 電話:0263-40-1942(直通)
 0263-47-7800(内線 2151)
 FAX:0263-47-9293
 E-mail matsuhoh-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (課長)吉田 徹也 (担当)福井 秀樹 飯塚 春彦
 電話:026-235-7155(直通)
 026-232-0111(内線 2661)
 FAX:026-232-7288
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp