

食中毒の発生について

令和6年12月17日(火)、神奈川県から茅ヶ崎市保健所に「令和6年12月16日(月)、厚木保健福祉事務所大和センターに『令和6年12月7日(土)に管内飲食店での会食後、参加者46名のうち複数名がおう吐、下痢等の症状を呈した。発症時期は12月8日(日)から12月9日(月)にかけて集中している。』との一報があった。」との連絡がありました。

当所で調査を行ったところ、複数の参加者が、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、いずれも当該施設で提供された食事を喫食していることが判明しました。

患者の共通の食事が当該施設で提供された食事だけであること、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状、潜伏期間がノロウイルスによる食中毒症状と一致すること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と決定しました。

- 1 摂食者数 46人(調査中)
- 2 患者数 13人(男性:7人、女性:6人)(調査中)
- 3 入院者数 0人
- 4 主な症状 おう吐、下痢、発熱等
- 5 原因施設 名称 ○○○○
営業者 ○○○○
業種 ○○○○
所在地 高座郡寒川町○○○○
- 6 原因食品 12月7日に当該施設で提供された食事(調査中)
- 7 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- 8 措置 当該施設に対して、12月20日(金)から 営業禁止
12月23日(月)営業禁止解除

食品衛生法に基づく食中毒事件の公表基準により、発表内容を一部修正しております。
記者発表時の内容についてお知りになりたい場合は、衛生課までお問合せください。

ノロウイルスによる食中毒について

1. 菌の特徴

- ・冬季を中心に年間を通じて急性胃腸炎を起こすウイルスです。
- ・通常2日から3日で回復しますが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重篤な症状になることがあります。
- ・非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。
- ・感染者の便や嘔吐物には多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染(ノロウイルスに汚染された手などを介して食品を汚染すること)なども食中毒発生の原因となります。

2. 原因食品

- ・ノロウイルスに汚染された二枚貝
- ・ウイルスに感染した食品取扱者を介して汚染された食品
- ・感染者の便や、おう吐物に接触することにより、二次感染を起こすことがあります。

3. 潜伏期及び症状

- ・潜伏期間 24～48時間
- ・主な症状 下痢、吐き気、おう吐、発熱など

4. 予防対策

- ・外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- ・調理器具等は十分に洗浄し、熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。
- ・おう吐物、排泄物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。
- ・二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、中心部までしっかり加熱調理(85℃から90℃で90秒以上)して食べましょう。
- ・下痢やおう吐の症状がある場合は、食品を直接取り扱う作業には従事しないようにしましょう。