

食中毒の発生にかかるとる措置について

令和5年1月30日（月）、市内にある障害者支援施設の職員より「令和5年1月29日（日）午前8時頃から複数の入所者が嘔吐、下痢等の症状を呈している」旨の連絡がありました。

食品衛生課で調査したところ、患者らは共通して当該施設の厨房で委託業者により調理された食事を喫食しており、施設全体で患者が発生していること、患者の発症が1月29日に集中していること、便を検査したところ患者4人と調理従事者1人からノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況が類似しており、患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから当該施設の厨房で調理された給食を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して、令和5年2月3日（金）1日間の営業停止を命じました。

- 1 発生年月日（初発） 令和5年1月29日（日）午前8時
- 2 喫食者数 52人（入所者46人、施設職員等6人）
- 3 有症者数 16人（入所者16人）（男性7人、女性9人：46～82歳）
- 4 主症状 嘔吐、下痢、発熱等（すでに全員快復している）
- 5 原因食品 1月28日（土）に施設で提供された食事（調査中）
- 6 原因施設
 - ・営業所所在地 堺市北区長曾根町713-2
 - ・営業者氏名 株式会社テストイバル 代表取締役 藤井 俊成
 - ・屋号 陵東館長曾根
 - ・業種 飲食店営業
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 営業停止処分
令和5年2月3日（金）1日間
※なお、当該施設では1月30日から厨房での調理は自粛している

9 検査状況（検査機関：堺市衛生研究所）

検体名	検体数	検査結果
患者便	5 検体	ノロウイルス：陽性（4 検体）、陰性（1 検体） 食中毒細菌：検査中（5 検体）
調理従事者検便	6 検体	ノロウイルス：陽性（1 検体）、陰性（5 検体） 食中毒細菌：検査中（6 検体）
拭き取り検査	10 検体	食中毒細菌：陰性（10 検体）
保存食	24 検体	食中毒細菌：陰性（24 検体）

【参考】

ノロウイルスによる食中毒について

<特徴>

- ・ノロウイルスは冬場に流行する、嘔吐・下痢症（胃腸炎）の原因となるウイルスです
- ・ノロウイルスはヒトの腸管で増殖し、感染から約 24～48 時間で嘔吐、下痢などをおこします
- ・症状が 1～2 日間続いた後、治癒し、後遺症もありません
- ・ウイルスの感染力は極めて強く、大規模な集団感染を引き起こす原因となります

<主な症状>

嘔吐、下痢、吐き気、腹痛、発熱など

<食中毒の主な原因>

感染した人が調理などをして食品や調理器具を汚染させたり、カキなどの二枚貝を加熱不足のまま喫食することが原因になります

<予防のポイント>

- ・調理従事者の健康状態に注意し、嘔吐、下痢等の症状がある場合は調理作業に従事しない
- ・手指の洗浄・消毒を十分に行う
- ・調理器具、調理台の洗浄・消毒を十分に行う
- ・食品の加熱調理を心がける

 問
 い
 合
 わ
 せ
 先

 担 当 課：健康福祉局 保健所 食品衛生課
 電 話：072-222-9925
 ファックス：072-222-1406