

令和5年1月27日

食中毒の発生について

高岡市内の飲食店を原因施設とするノロウイルスによる食中毒が発生しました。

高岡厚生センターが調査したところ、患者らは1月19日（木曜日）に高岡市内の飲食店を利用しており、当該施設で1月19日（木曜日）に提供された食事を喫食した利用客のうち3グループ11名が食中毒様症状を呈していることが判明しました。

1. 探知

令和5年1月24日（火曜日）8時50分頃、高岡市内の飲食店利用者から、「1月19日（木曜日）に一緒に食事をした8名のうち7名が、食中毒様症状を呈した」旨、高岡厚生センターに連絡があった。

2. 患者の状況（1月27日（金曜日）9時現在）

- 喫食者数：69名
- 患者数：3グループ11名（3名が医療機関を受診し、入院者はいない。全員、症状は快方に向かっている。）
- 年齢：20～60歳代（男性11名）
- 主な症状：下痢、発熱、嘔吐等

3. 原因施設

- 屋号：居酒屋 たかまさ
- 所在地：高岡市末広町42
- 業種：飲食店営業
- 営業者：株式会社 たかまさ（代表取締役 高政 憲三）

4. 原因食品

患者に共通して提供された食事が、当該飲食店の食事以外にないことから、1月19日（木曜日）に提供された食事を原因と断定し、詳細については調査中である。

（主なメニュー：付出し、刺身盛り合わせ 等）

5. 病因物質

ノロウイルス

6. 措置

高岡厚生センターは営業者に対して、1月27日（金曜日）から29日（日曜日）までの3日間、食品衛生法に基づき営業停止を命じた。

7. 指導事項

高岡厚生センターは営業者に対して、次の事項について指導した。

1. 食中毒防止の三原則である「清潔」、「迅速」、「加熱又は冷却」を遵守すること
2. ノロウイルスに汚染されていると考えられる食品は、85～90℃で90秒間以上加熱し、衛生的に保管・提供すること
3. 調理従事者の体調管理に留意し、不調の場合は、調理に従事させないこと
4. 器具機材等は、洗浄消毒を徹底すること
5. 調理の前後・トイレの後などの手洗い消毒を徹底すること

8. 食中毒の発生状況（令和5年1月27日現在、本事例含む）

年次	令和5年	令和4年同期
食中毒発生件数	2件（23名）	0件（0名）

（ ）内は患者数（富山市分を含む）

9. ノロウイルスによる食中毒事例（過去3年）

		令和4年	令和3年	令和2年
全国	事件数	58	72	99
	患者数	1,918	4,733	3,660
富山県	事件数	0	0	2
	患者数	0	0	49

令和4年の数値は速報値

10. ウイルスによる食中毒の予防のポイント

冬から春にかけては、感染性胃腸炎の流行期になります。

この時期は、症状がなくても、感染性胃腸炎を引き起こすウイルスに感染していることがあります。体調不良の有無にかかわらず、調理の前後、トイレの後には、手洗いをていねいに行い、食中毒を予防しましょう！また、二枚貝は、十分に加熱して食べましょう！

予防策 1

加熱して食べる食品は十分に加熱（中心温度85～90℃以上90秒間以上）して、食べましょう。特に二枚貝は、感染性胃腸炎ウイルスを含有していることがあるため、十分に加熱して食べましょう。

予防策 2

外から帰った時、トイレの後、調理の際は、石けんで手洗いを徹底しましょう。
(流水→石けん→流水→石けん→流水 の二度洗いをしましょう。)

予防策 3

腹痛、下痢等の症状があれば、早めに医療機関を受診し、調理従事は控えましょう。

予防策 4

二枚貝は、感染性胃腸炎ウイルスを含有していることがあるため、二枚貝を取り扱う際は、調理済み食品への二次汚染に注意して、調理器具の使い分けや洗浄を徹底しましょう。

予防策 5

患者さんの嘔吐物などを処理するときは、マスクを着用し、使い捨ての手袋を使って処理し、片づけた後は、塩素系の消毒剤で消毒を行い、汚染が広がらないように十分注意しましょう。

関連リンク

ノロウイルス食中毒を予防しましょう！