

令和5年2月9日

## 食中毒の発生について

南砺市内の飲食店が提供した弁当を原因食品とするノロウイルスによる食中毒が発生しました。

砺波厚生センターが調査したところ、患者らは2月4日（土曜日）に南砺市内の飲食店が調理した弁当を喫食しており、当該施設で2月4日（土曜日）に調理された弁当を喫食した利用客のうち1グループ13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2月6日（月曜日）午後4時20分頃、南砺市内の医療機関から、「2月4日（土曜日）の法要で提供された弁当を食べた複数名が、嘔吐や下痢等の消化器症状を呈した」旨、砺波厚生センターに連絡があった。

### 2. 患者の状況（2月9日（木曜日）9時現在）

1. 喫食者数：22名
2. 患者数：1グループ13名（8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。）
3. 年齢：10歳未満～70歳代（男性6名、女性7名）
4. 主な症状：嘔吐、下痢

### 3. 原因施設

1. 屋号：古瀬商店
2. 所在地：南砺市上川崎157
3. 業種：飲食店営業
4. 営業者：古瀬 博（ふるせ ひろし）

### 4. 原因食品

患者に共通して提供された食事が、当該飲食店が調理した弁当以外にないことから、2月4日（土曜日）に提供された弁当を原因と断定し、詳細については調査中である。

（主なメニュー：刺身、酢の物 等）

### 5. 病因物質

## 6. 措置

砺波厚生センターは営業者に対して、2月9日（木曜日）から11日（土曜日）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

砺波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」を徹底すること。
2. 調理従事者の体調確認を行うとともに、体調不良の場合は調理業務に従事しないこと。
3. 施設・設備の整理整頓及び清掃を徹底すること。
4. 調理の前後やトイレの後などには、正しい手洗いを十分に行うとともに、アルコール等での手指の消毒を徹底すること。
5. 調理の際、食品は十分に加熱し、衛生的に保管・提供すること。

## 8. 食中毒の発生状況（令和5年2月9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	3件（40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	59	72	99
	患者数	1,953	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。）

**（※）一般的な感染症対策として、アルコール（消毒用エタノール）による手指消毒が用いられますが、ノロウイルスに対しては有効ではありません。**

## 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！