

## 食中毒発生概要

熊本市内において食中毒が発生しましたのでお知らせします。

## 1 概要

## (1) 探知

平成29年12月2日(土)11時、熊本市内在住の方から、熊本市保健所に「11月25日(土)に会社で貰った弁当を食べた後具合が悪くなった人が数名いる。食中毒ではないか。」との連絡がありました。

## (2) 調査

調査の結果、有症者は同じ会社の職員とその家族で、11月25日(土)の昼に会社が職員に配布した弁当を食べていました。なお、家族は職員が持ち帰った弁当を一部食べていました。

喫食者26名のうち14名が11月26日(日)から11月28日(火)にかけて腹痛、下痢、嘔気などの食中毒症状を訴えており、8名が医療機関を受診していることが判明しました。

## (3) 決定

有症者全員の共通食は、11月25日(土)の昼に会社が配布した弁当のみであり、食事以外の感染経路は考えられませんでした。

そして、有症者と調理従事者の検便結果及び有症者の喫食状況や発症状況から、当該弁当を原因食品とするノロウイルスGⅡによる食中毒と断定しました。

## 2 患者の状況

(1) 発症日時 平成29年11月26日(日) 12時(初発)

(2) 主な症状 腹痛、下痢、嘔気、倦怠感

(3) 喫食者数 26名

内訳 男性20名(全員職員)、女性6名(職員1名、家族5名)

(4) 有症者数 14名(有症者の年齢35歳～74歳)

内訳 男性:11名(年齢55歳～74歳、全員職員)

女性:3名(年齢35歳～66歳、職員1名、家族2名)

(5) その他 医療機関受診者8名(入院者:なし)

有症者はいずれも快方に向かっています。

3 原因食品 11月25日(土)の昼に配布された弁当

4 病因物質 ノロウイルスGⅡ

5 原因施設 (1) 名称 <sup>わしよく</sup>和食 <sup>しみず</sup>志水

(2) 業種 飲食店営業(一般食堂)

(3) 営業者氏名 <sup>しみず</sup>志水 <sup>よしみ</sup>良實

(4) 営業所所在地 熊本市北区高平1丁目1-18

## 6 措置等

営業停止 平成29年12月5日(火)から12月7日(木)までの3日間

—裏面があります—

## 6 検査状況

検体内容	検体数	結 果	備 考
有症者便	8	全てノロウイルスGⅡ陽性	熊本市での検査
調理従事者便	2	全てノロウイルスGⅡ陽性	
調理施設拭取り	10	検査中	

※平成29年12月5日現在

※検査機関：熊本市環境総合センター

### 【参考】

熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	平成29年	平成28年	平成27年	平成26年	平成25年
発生件数(件)	7	3	6	5	5
患者数(名)	72	93	126	62	67
死者数(名)	0	0	0	0	0

### 【ノロウイルスの特徴】

- ・一年を通じて発生していますが、秋から冬に集中して発生します。
- ・食中毒と感染症の2つの『顔』を持ちます。
- ・感染力がとても強く、わずかなウイルスがついた食品・床・ドアノブ・便座などから感染し大規模な集団感染につながる場合があります。
- ・感染から1～2日で、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状がでます。
- ・3日程度で回復しますが、抵抗力の弱い高齢者や乳幼児などは、吐いたものを気管に詰まらせたり、脱水症状があらわれる場合があります。

【ノロウイルス食中毒の予防対策】・・・3つの『しっかり』を励行しましょう！

- ★石けんをよく泡立てて、しっかり手洗い！（2度洗いが効果的）
- ★調理するときは、食材の中心部までしっかり加熱！（85～90℃ 90秒以上の加熱）
- ★調理器具などは、しっかり洗浄・殺菌！
  - ・85℃以上の熱湯で1分間以上
  - ・塩素系漂白剤で浸すように拭き、10分後水洗い
- ★エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。

※なお本件に関する取材に関しましては、本日17時15分まで対応いたします。

（お問い合わせ先）

熊本市保健所 食品保健課

課長：松永孝一

担当：課長補佐 神山

技術主幹 東

電話：096-364-3188