

令和2年2月19日  
山梨県福祉保健部衛生薬務課  
課長 大澤浩  
電話 055-223-1489 (内線 3458)

報道関係者各位

## 食中毒の発生について

### [概要]

令和2年2月17日(月)午前10時50分頃、中北保健所峡北支所に同所管内の飲食店から利用客の複数名が消化器症状を呈しているとの情報があった。

中北保健所峡北支所が調査を行った結果、患者の共通食が当該飲食店に限られること、患者及び従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状がノロウイルス食中毒の特徴と一致すること、医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 令和2年2月15日(土)午前9時頃～
- 2 喫食者数 16名
- 3 患者数 9名
- 4 主な症状 嘔吐、吐き気、下痢、腹痛、発熱など
- 5 原因施設 所在地：韮崎市  
業種：飲食店営業
- 6 原因食品 2月14日(金)に当該飲食店で提供した食事
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 令和2年2月19日から3日間の営業停止
- 9 その他 患者は全員快方に向かっています。(入院患者はいません)

(参考) 山梨県の食中毒事件発生状況(本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年(速報値)	3件	15名(調査中)	0名
2019年	7件	150名	0名

## 【参考資料】

喫食者数及び患者数（性別及び年代別）

	喫食者数（名）			患者数（名）		
	男性	女性	計	男性	女性	計
20歳代	1	0	1	0	0	0
30歳代	2	2	4	1	0	1
40歳代	0	2	2	0	2	2
50歳代	2	6	8	2	4	6
60歳代	1	0	1	0	0	0
合計	6	10	16	3	6	9

（24歳～64歳）

（38歳～59歳）

1 喫食日時 令和2年2月14日（金）18時30分頃  
発症まで 喫食後 14時間（2月15日午前9時）～ 48時間（2月16日午後7時）

2 提供メニュー

前菜（むかごの真丈、ほうれん草のごま和え等）、刺身（鮪、カンパチ等）、茶碗蒸し、  
煮物（里芋、ごぼう等）、豚肉のロースト、菊芋の素揚げ、ふきの唐の天ぷら、にぎり寿司、  
みそ汁、デザート（ジェラート等）

3 検査結果

	検査実施数	ノロウイルス検出
患者（検便）	5名	4名
従事者（検便）	5名	1名
ふきとり	5カ所	0カ所

## ノロウイルス食中毒に注意！！

- 11月～3月は、ノロウイルスによる食中毒の発生が全国的に多発する時期です。しかし、それ以外の月でも発生していますので対策をしっかりと行いましょう。

原材料由来で体内に入る経路のほか、人の行動によって汚染が拡大する事例があります。

### 【ノロウイルス食中毒の予防方法】

- ・調理作業前、トイレ使用后、汚物を取り扱った後などにはよく手を洗ってください。
- ・具合が悪い人は、調理を控えてください。
- ・調理器具は熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。
- ・加熱調理するときは、中心部まで十分に加熱してください。（85～90℃90秒以上）  
（冷凍された食品を加熱するときは、中心部までしっかり加熱されているか注意しましょう）

手洗い

健康管理

消毒

- ノロウイルスは感染力が高く、少量のウイルスが口に入ることによって嘔吐や下痢等の胃腸炎症を引き起こし、症状が治まった後も、3日から1ヶ月間にわたり便とともにノロウイルスを排出し続けます。

### 【山梨県におけるノロウイルス食中毒の発生状況】（本件を含む）

	令和2年	令和元年	平成30年	平成29年	平成28年	平成27年
件数	1件	2件	4件	2件	5件	10件
患者数	9名	117名	125名	35名	72名	258名