

食中毒事故の発生について

- 1 発生年月日
令和7年3月18日(火)
- 2 原因施設
屋号：おにたま
所在地：加賀市黒瀬町22-1
業種：飲食店営業
営業者：中山 加奈子（なかやま かなこ）
- 3 発生の端緒
3月24日(月)11時頃、南加賀保健福祉センターに、小松市在住の者から、「17日(月)に友人と2名で加賀市内の飲食店で食事したところ、19日(水)に下痢、嘔吐等の症状を呈した。同行した友人も同様の症状がある」旨の連絡があった。
- 4 調査内容
南加賀保健福祉センターの調査では、
 - ・ 3月17日(月)に当該施設を利用した者のうち、4グループ11名うち6名が下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈していること
 - ・ 1名の患者便及び2名の調理従事者から、ノロウイルスが検出されたこと
 - ・ 患者らに共通する飲食物は、当該施設が調理、提供した食事以外にないこと
 - ・ 患者らの症状及び潜伏期間が、ノロウイルスによる食中毒症状と一致したことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。
- 5 患者
6名(男性1名：30代、女性5名：20代～50代)
うち3名が医療機関を受診したが、入院者なし。患者は全員回復傾向にある。
- 6 主な症状
下痢、嘔吐など
- 7 原因食品
3月17日(月)に当該施設が調理、提供した食事(調査中)
- 8 病因物質
ノロウイルス
- 9 措置
南加賀保健福祉センターでは、3月26日(水)から3月28日(金)までの3日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、汚染の恐れのある食品の廃棄、施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施を指示した

参考 食中毒発生状況

令和6年度(4月から本日まで本件を含む)	21件	患者	274名(うち金沢市8件)	211名)
令和5年度同期	14件	患者	944名(うち金沢市4件)	17名)
令和5年度通年	16件	患者	973名(うち金沢市4件)	17名)

～～ノロウイルスによる食中毒とは～～

[特徴]

ノロウイルスは、少量であってもウイルスが飲食物と一緒に口から入ると人の腸管で増殖するととても小さなウイルスで、一年を通じて流行し、感染すると胃腸炎様の食中毒を起こす。

この食中毒の発生原因としては、

- ① ウイルスに感染した調理従事者が、下痢などの症状がありながら調理に従事し、食品などを二次汚染した場合、
- ② 感染しても症状が現れない調理従事者が排便後に手洗いを十分に行わないことなどにより、食品などを二次汚染した場合、
- ③ カキ貝などの二枚貝を生で食べることが考えられる。

[症状]

主な症状としては、おう吐、下痢、腹痛、発熱など、風邪に似た症状であり、ウイルスが体内に取り込まれてから、1～2日で発症するとされています。

また、下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度、長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことが知られています。

[予防方法]

○ 予防対策は、

- ① 調理従事者の健康管理（下痢、発熱などの症状がある場合は調理しない）
- ② 調理に取りかかる前、トイレの後や食事の前にはよく手を洗うこと
- ③ アルコール消毒がききにくいいため、塩素剤を使用して調理器具・容器等の他、トイレの取手など消毒を徹底すること。
- ④ カキなどの二枚貝は、十分に加熱調理して食べることとなっている。