

前橋市内の医療機関内給食施設で発生した食中毒事件について

1 内容のあらまし

令和3年6月3日（木）9時50分頃、市内の医療機関から、「当該施設の入院患者及び職員のうち、複数人が嘔吐・下痢等の消化器症状を呈しており、食中毒を疑っている」旨の電話連絡が前橋市保健所にありました。

当所で調査したところ、対象施設（下記4、以下同じ。）で提供された食品を喫食した189人のうち、42人が同様の症状を呈していることが判明しました。

発症者に共通した食品は対象施設で提供された食品のみであったこと、発症者の入院病棟が分散していて感染症を疑うエピソードがなかったこと、調理従事者10人のうち2人及び発症者から採取した9検体のうち9人の便からノロウイルスが検出されたこと、発症者の症状がノロウイルスによる症状に合致していること及び患者を診察した医師から食中毒届が提出されたことから、対象施設で提供された食品を原因とする食中毒事件と断定しました。

(1) 発症日時 令和3年6月2日（水） 5時

(2) 発症者 喫食者189人中42人

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	計
男	1	1	0	3	1	0	1	0	7
女	6	9	2	4	2	3	7	2	35
計	7	10	2	7	3	3	8	2	42

最年少者：20歳（女性）、最年長者：90歳（女性）

(3) 主な症状 嘔吐、下痢、発熱

(4) 病因物質 ノロウイルス

(5) 原因食品 当該施設で6月1日（火）昼に当該施設で調理された食品（推定）

2 対象施設への措置

食品衛生法第68条第3項の規定に基づく調理業務の停止命令
（同法第6条第3号違反によるもの）

3 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和3年6月5日現在）

	発生件数	患者数	死者数
2021年*	2	7	0
昨年同期	0	0	0

2020年	2	25	0
(2020年の欄は1月1日～12月31日の集計)			

* 本件を含まない

★ノロウイルス★

ノロウイルスは直径25～35nmのとても小さなウイルスです。人の腸の中で増殖するので、とても少ない量（10～100個の摂取）で感染し発症します。

ノロウイルスによる胃腸炎や食中毒は冬に流行しますが、年間を通して発生しています。

★ 主な原因食品 ウイルスに汚染された食品、二枚貝（生カキ等）

★ 症 状 おう吐、吐き気、下痢、発熱など
(感染後、平均して24～48時間で発症します)

★ 予 防 法

- ・ 食品を十分に加熱する（食品の中心部が85～90℃90秒間以上）
- ・ 手指を十分に洗浄及び消毒する（特に調理に従事する前、食事前、トイレ使用后）
- ・ 次亜塩素酸ナトリウムにより調理器具、設備及びトイレの洗浄・消毒を徹底する
- ・ 感染者のおう吐物や排泄物を処理するときは、手袋などをして直接触れないようにする
- ・ 症状が改善しても1～4週間はウイルスが排出されるので二次感染に注意する

本件に関するお問い合わせ

衛生検査課 食品衛生係

電 話 直通 / 027-220-5778