報道機関各位

前橋市
MAEBASHI CITY

PRESS RELEASE **前 橋 市 報 道 発 表 資 料** 平成３１年４月１０日

前橋市内の飲食店で発生した食中毒に対する処分について

1　内容のあらまし

平成３１年４月７日（日）１７時１０分頃、市内医療機関から「４月５日（金）夜に市内飲食店を利用した大学生グループのうち、複数名が発熱や吐き気等の消化器症状を呈している。」旨の申し出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４月５日（金）夜に食事をした４グループ３２人のうち、２グループ２３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り、発症者及び調理従事者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事を原因とする食中毒事件と断定しました。

（1）発症日時　平成３１年４月６日（土）　１０時００分（初発）

（2）喫食者　　３２人

（3）発症者　　２３人（受診者１１人、入院者０人）

	１０代	２０代	３０代	４０代	５０代	６０代	計
男	0	１０	0	3	3	0	１６
女	0	7	0	0	0	0	7
計	0	１７	0	3	3	0	２３

最年少者：２０歳（男性及び女性）、最年長者：５９歳（男性）

発症者住所：前橋市、吉岡町　他

(4) 主な症状　発熱、吐き気、下痢、嘔吐

(5) 病因物質　ノロウイルス

(6) 原因食品　４月５日（金）夜に当該施設で提供された食品

【主な提供メニュー】

唐揚げ、フライドポテト、牛ロースのたたき、枝豆、サラダ、ピザ

2　施設の措置

食品衛生法第５５条に基づく営業停止命令（同法第６条第３号違反によるもの）

3　期間

営業停止３日間（平成３１年４月１０日（水）から平成３１年４月１２日（金）まで）

4　対象施設

市内飲食店

5　特記事項

前橋市の食中毒発生状況（平成３１年４月１０日現在）

	発生件数	患者数	死者数
平成３１年＊	0	0	0
昨年同期	1	1	0
平成３０年	4	4	0
(平成３０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、トイレ使用後）

・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　内線 ／ ８４－２２１３、８４－２２０８
直通 ／ ０２７－２２０－５７７８