

令和6年11月8日	
所 属	生活衛生課
所属長	松田 陽子
電 話	06-4869-3018

## 食中毒事件の発生について

## (概 要)

令和6年11月7日(木)午前10時30分頃、尼崎市内の福祉施設の従業員から、「数か所ある系列福祉施設の利用者のうち11人が昨夜から下痢、嘔吐及び発熱等の症状を呈している。直近の共通食は5日と6日の昼食で喫食した尼崎市内の弁当製造施設から配達された弁当のみである。」との一報が尼崎市保健所にあった。また同日午前11時頃、神戸市保健所より「『尼崎市内の弁当製造施設で製造された弁当を喫食した複数の施設から、下痢、腹痛及び発熱等の症状を呈している。』との連絡を受けている。」との一報が尼崎市保健所にあった。

尼崎市保健所で調査を行ったところ、11月5日から11月6日までに市内の弁当製造施設が製造した弁当を喫食した複数グループの喫食者において、複数人が下痢、腹痛及び発熱等の症状を呈していることが判明した。

これら有症者に共通する食事は、当該施設が製造した弁当以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、他に感染症を疑う事象がないこと、調理従事者に有症者と同様の症状を呈する体調不良者がいたことから、当該施設が製造した弁当を原因とする食中毒と断定し、本日、施設に対して営業停止処分を行った。

1 発生年月日(初発) 令和6年11月6日(水)午後4時半

2 摂食者数 調査中

3 有症者数44人(11月8日午後4時時点)4 死亡者0人(11月8日午後4時時点)

5 主な症状 下痢、嘔吐及び発熱等

6 原因食品 11月5日(火)から11月6日(水)までに原因施設が製造した弁当

7 原因施設 <施設所在地> 尼崎市内

<施 設 名> ●●●●●

<業 種> 飲食店営業

<営業者> ●● ●●

8病因物質調査中9潜伏時間調査中

10 処分内容 営業停止処分(11月8日から3日間)

## ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう

- 1 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い、十分に時間をかけて手を洗いましょう。 ノロウイルスには、エタノールや逆性せっけんなどの消毒薬は効果がないので、 手に付着したウイルスは、石けんを泡立てて30秒以上時間をかけて丁寧に洗い、 流水でしっかりと洗い流しましょう。
- 2 二枚貝などのノロウイルスに汚染されている可能性がある食品については、 $85^{\circ}$  ~  $90^{\circ}$ で90秒間以上加熱するようにしましょう。
- 3 ノロウイルスは食事以外でも感染することがあります。 嘔吐や下痢の症状がある 場合は、ノロウイルスによる感染を疑い、吐物や下痢便 の処理は必ずゴム手袋、マスクなどを着用しましょう。
- 4 下痢や嘔吐等の消化器系症状がある場合は、調理業務を控えましょう。 ノロウイルスに感染すると、通常は1~3日で回復しますが、ひどい嘔吐や下痢が 続いた場合は脱水症状になることがありますので、早めに医師の診察を受けましょう。

以上