尼崎市
Amagasaki City

令和６年１１月１８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（最終報）

令和６年１１月８日（金）に記者発表を行った食中毒事件について、ノロウイルスによる食中毒と断定しましたので、お知らせします。なお、調査結果は次のとおりです。

１　発生年月日（初発）　令和６年１１月６日（水）午前１時半
　　第１報(初発１１月６日（水）午後４時半)後の調査で、より早い初発の患者が確認された
２　摂食者数　２０５８人（延べ数）
３　有症者数　８０人
４　入院者　０人
５　死亡者　０人
６　主な症状　下痢、嘔吐及び発熱等
７　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
８　病因物質　ノロウイルスＧⅡ
９　潜伏時間　１３時間から６６時間（平均４１時間）
10　措　　置

(1)　営業停止命令
令和６年１１月８日（金）から３日間

(2)　検査等
ア　検便（有症者）　１９検体（１８検体からノロウイルスＧⅡを検出）
イ　検便（調理業務等従事者）　２０検体（５検体からノロウイルスＧⅡを検出）
ウ　施設の拭き取り　１４検体（１検体からノロウイルスＧⅡを検出）
エ　保存食　３５検体（不検出）

(3)　その他
原因施設の清掃及び消毒の徹底
調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底
調理従事者に対する衛生教育の実施

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℃～９０℃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