

報道機関各位

青森県健康福祉部保健衛生課長

食中毒の発生について

1 概 要

- (1) 令和3年4月6日(火)午後0時15分頃、中南地域県民局地域健康福祉部保健総室(弘前保健所)に、管内の医療機関から「本日受診した患者2名について症状及び発症前の食事の状況から食中毒が疑われる」旨の連絡があった。
- (2) 同地域県民局による調査の結果、管内の同一事業所の職員10名が腹痛、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈していること、及び発症者全員が4月2日(金)の昼食として平川市内の飲食店営業施設が調製した弁当を喫食していたことが判明した。
- (3) 同地域県民局では、患者の便及び当該飲食店営業施設の従事者の便からノロウイルス(GⅡ)が検出されたこと、患者の潜伏期間及び臨床症状がノロウイルスによるものと一致していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が調製した弁当を原因とする食中毒と断定した。

- 2 発生年月日 令和3年4月3日(土)
- 3 喫食者数 16名
- 4 患者数 10名(受診者6名)

	計	10歳代	20歳代
男	7(3)	5(2)	2(1)
女	3(3)		3(3)
計	10(6)	5(2)	5(4)

() 内に受診者数再掲 ※患者はすでに快復している。

- 5 主な症状 腹痛、下痢、嘔吐、発熱等
- 6 原因施設

- (1) 施設名 カサイ食品センター
- (2) 施設所在地 平川市本町北柳田12-1
- (3) 業 種 飲食店営業
かさいかねみつ
- (4) 営 業 者 葛西金光

- 7 原因食品 4月2日(金)に当該施設が調製した弁当
- 8 病因物質 ノロウイルス(GⅡ)(検査機関:青森県環境保健センター)
- 9 行政対応 令和3年4月10日(土)、中南地域県民局は、食品衛生法に基づき当該施設の営業者に対し、令和3年4月10日(土)から令和3年4月16日(金)まで7日間の営業の停止を命じた。

報道機関用提供資料 発表No. 3-1	
担当課・担当者	保健衛生課 食品衛生グループ 担当者 定総括主幹
電話番号	内線 6274/6275 直通 017-734-9214
報道監	健康福祉部 古川次長(内線6202)

<参考>

提供された食事の内容 弁当

ハンバーグ、野菜コロッケ、ごみのごまあえ、野菜（キャベツ、玉ねぎ）、漬物、タケノコサラダ、グレープフルーツ

食中毒発生状況

(令和3年4月10日現在)

				発生件数	患者数
令和	3年1月～	令和	3年 4月10日	1件	10名
令和	2年1月～	令和	2年 4月10日	3件	50名
令和	2年1月～	令和	2年12月 末日	4件	51名

令和3年の発生件数、患者数は、本事件を含む。

<県民への呼びかけをお願いします>

ノロウイルス食中毒は、

- ① ウイルスが蓄積した二枚貝を生や加熱不足のまま食べた場合
- ② ウイルスに感染した人が用便後などによく手を洗わず調理し、二次汚染された食品を食べた場合

に発生すると言われていています。

また、ウイルスに感染した人の嘔吐物等の処理が不十分だと、その場所からウイルスが広がり、直接人の口から取り込まれて感染する場合があります。

ノロウイルス食中毒を予防するためには、

- 調理前、トイレの後、介護等で汚物を処理した後は、必ずよく手を洗いましょう。
汚れの残りやすいところ（指先、指の間、爪の間、親指の周り、手首）は、ていねいに洗いましょう。
- 盛りつけ等で直接食品に触れる際は、使い捨て手袋を使用し二次汚染を防ぎましょう。
- ノロウイルスの汚染が疑われる食材を調理する場合は、十分に加熱（中心温度85～90℃、90秒間以上）しましょう。
- 調理する人は体調管理に努め、体調が悪いときは調理に従事することを控えましょう。
- 調理器具からの二次汚染に気をつけましょう。
- 嘔吐物、糞便等は、嘔吐物等が乾燥してウイルスが拡散することのないよう速やかに1,000ppmの次亜塩素酸ナトリウムを使って消毒する。

<本県でのノロウイルス食中毒発生状況>

	事件数	患者数	青森市発生状況	八戸市発生状況
平成27年	4件	84名		
平成28年	2件	51名	(1件 32名)	
平成29年	0件	0名		
平成30年	1件	76名		
平成31年	2件	77名	(1件 3名)	
令和2年	2件	46名	(1件 9名)	
令和3年	1件	10名 (本件を含む)	(1件 12名)	

※平成18年10月から青森市分、平成29年1月から八戸市分を別計上