

食中毒の発生に伴う行政処分について

市内の飲食店で調理し提供された握り寿司等を原因とする食中毒が発生したため、市保健所は、被害拡大防止の観点から、令和6年2月20日(火)付けで当該握り寿司等を提供した営業者に対して、当該飲食店の営業停止を命じましたのでお知らせします。

1 探知経緯

2月14日(水)午前10時頃、中央区内の高齢者施設の職員から、「2月11日(日)にデイサービスを利用した複数の方と従事していた複数の職員が、嘔吐等の症状を呈している」との連絡が市保健所に寄せられたため、直ちに調査を開始しました。

2 調査結果

- (1) 当該高齢者施設は、2月11日(日)の昼食に相模原市内の飲食店で調理された握り寿司等を利用者22名及び職員7名に提供していました。
- (2) 当該握り寿司等を喫食した29名のうち20名(以下「患者」という。)が、同月11日(日)午後6時頃から、嘔吐、下痢等の症状を呈していました。
- (3) 患者に共通する食事は他にありませんでした。
- (4) 患者の周囲で感染症を疑う事例はありませんでした。
- (5) 検査の結果、患者12名及び当該握り寿司等の調理に携わった従事者1名の便からノロウイルスが検出されました。
- (6) 患者の症状等がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していました。
- (7) 医師から食中毒患者等の届出票が市保健所に提出されました。

3 患者の状況 (2月20日(火)午前11時現在)

初発日時	令和6年2月11日(日) 午後6時頃 (潜伏期間：6時間～71時間 (平均約35時間))
主な症状	嘔吐、下痢等
患者数等	喫食者数：29名 患者数：20名 ※患者に入院等の重症者はなく、快方に向かっています。

4 原因と措置

原因食品 (調査中)	令和6年2月11日(日)に調理された握り寿司等 (握り寿司、海苔巻き、海鮮丼など)
病因物質	ノロウイルス
原因施設	所在地：相模原市中央区 営業形態：飲食店営業
措置	営業停止3日間(令和6年2月20日(火)から2月22日(木)まで) ※本件施設は、2月16日(金)から営業を自粛しています。

問合せ先
生活衛生課
電話 042-769-9234
担当 松岡、大川

ノロウイルスとは

ノロウイルスは、冬季を中心に急性胃腸炎を起こすウイルスです。

下痢やおう吐、発熱などの症状を呈し、2～3日で回復しますが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重篤症状になることがあります。

非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。

感染者の便やおう吐物には多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となります。

家庭での食中毒予防のポイント

- ・外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には手をよく洗いましょう。
- ・まな板など調理器具は、十分に洗浄し、熱湯や台所用漂白剤で消毒をしましょう。
- ・おう吐物、排泄物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。もし、触れた場合には、石けんを使って手をよく洗いましょう。
- ・二枚貝類の取扱いには十分注意し、中心部まで加熱調理（90℃で90秒以上）して食べましょう。

事業者における注意事項

- ・従事者の手洗い及び健康管理を徹底する。
- ・原材料及び調理済み食品の二次的な汚染を防止する。
- ・調理工程における衛生管理を徹底する。
- ・HACCPに沿った衛生管理を適正に実施し、重要工程となる加熱及び冷却工程の管理を徹底する。
- ・集団給食施設、仕出し屋等における「検食（検査用サンプル）」の保存を徹底する。
- ・二枚貝の生食での提供を控え、十分な加熱調理を徹底する。