|  |  |
| --- | --- |
|  | 令和６年７月11日（木） 照会先：高知市保健所生活食品課　連絡先：088-822-0588　 |

ノロウイルスによる食中毒事件の発生について

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| １　探知２　概要３　発症状況４　原因食品５　原因施設６　病因物質７　検査状況８　行政措置 | 令和６年７月７日（日）19時22分頃に，「たなぼた高知はりまや橋店」の利用者から会食をした後，複数の者が下痢，発熱等の症状を呈している旨の電話連絡があった。　令和６年７月５日（金）17時30分頃に，「たなぼた高知はりまや橋店」において調理，提供された食事を喫食した８名が発熱，下痢等の食中毒症状を呈した。なお，発症者は，全員快方に向かっている。調査の結果，以下の理由により，ノロウイルスＧⅠによる食中毒事件と断定した。・発症者８名に共通する食事は，当該施設において調理，提供された食事のみであったこと。・発症者の便８検体から，ノロウイルスＧⅠが検出されたこと。・施設の従事者の便１検体から，ノロウイルスＧⅠが検出されたこと。・発症者の主症状と潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること。(1) 発症日時　７月６日（土）22：00～７月７日（日）15：00(2) 発症者数　８名（男性８名）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年齢（歳） | ０～９ | 10～19 | 20～29 | 30～39 | 40～49 | 50～59 | 60～69 | 70～ |
| 男性（名） |  |  | ３ | ３ | １ | １ |  |  |
| 女性（名） |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合計（名） |  |  | ３ | ３ | １ | １ |  |  |

(3) 主症状　　発熱，下痢(4) 受診者　　２名（入院した者は，０名）令和６年７月５日（金）に，当該施設において調理，提供された食事鶏の唐揚げ，イカの刺身，カツオのタタキ等(1) 名　称　　たなぼた高知はりまや橋店(2) 所在地　　高知市はりまや町１丁目３-15　米澤ビル２Ｆ(3) 営業者　　株式会社コズミックホールディングス代表取締役　定松　慎(4) 業　種　　飲食店営業ノロウイルスＧⅠ(1) 検　　便　13検体（発症者８検体，施設の従事者５検体）(2) 拭き取り　４検体（施設設備，器具） (3) 結　　果　　当所において上記(1)の検体を検査した結果，発症者８　　　　　　　検体及び施設の従事者１検体から，ノロウイルスＧⅠが　　　　　　　検出された。上記(2) の検体の検査は，継続中である。令和６年７月11日（木）から７月13日（土）まで３日間の営業停止処分 |

【参考】食中毒発生状況（本件を除く。）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 令和６年１月～ | 令和５年１～12月 |
| 件数 | 発症者数（名） | 件数 | 発症者数（名） |
| 高知県（高知市以外） | ７ | 57 | 6 | 40 |
| 高知市 | ６ | 49 | 8 | 122 |

　市民及び事業者の皆様へ

|  |
| --- |
| ノロウイルスによる食中毒予防について［特徴］ノロウイルスによる食中毒は，主に①ノロウイルスに感染したヒトを介し，ウイルスに汚染された食品，②「生」や「加熱不足」の二枚貝を食べることによって起こります。また，ノロウイルスの感染力は非常に強く，ヒトからヒトへと感染します。［症状］１～２日の潜伏期間を経た後，下痢，嘔吐，吐き気，発熱等を起こします。風邪とよく似た症状がみられる場合もあります。［予防方法］・トイレ後や調理の前，帰宅の際に，石けんで手を十分に洗いましょう。２度洗いが有効です。・調理従事者が下痢やおう吐等の症状があるときは，調理作業に従事しないようにしましょう。・食品は，中心部まで加熱調理（85℃から90℃で90秒以上）して食べましょう。 |