

提供日 平成30年11月21日

和歌山県環境生活部県民局食品・生活衛生課食品衛生班 電話(直通) 073-441-2624
担当 坂本・梶本・坂田 (内線) 2623・2624・2631

新宮保健所管内における食中毒の発生について

本日、次のとおり食品衛生法に基づき行政処分しましたので、資料提供します。

1 食中毒事件の概要

- (1) 発生日時 平成30年11月18日(日)午後4時00分
(2) 喫食者 28グループ 291名
(3) 有症者 28名(全員快方に向かっている。)

| 年齢 | 10代 | 20代 | 30代 | 40代 | 50代 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 男性 | 0 | 3 | 8 | 13 | 4 |
| 女性 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

(※ 最年少：22歳 男性、 最年長：55歳 男性)

- (4) 症状 下痢、発熱、嘔吐
(5) 原因食品 11月17日(土)に下記施設で調理されバイキング式で提供された食事(メニューは別紙のとおり)
(6) 病因物質 ノロウイルス
(7) 検査等 有症者及び従業員の便、保管された調理済食品と食材
施設ふきとり

※有症者数等は調査が進むにつれ増えることがあることを申し添えます。

2 調査の経緯

11月19日(月)に和歌山市保健所から「当所に市内の医療機関から食中毒症状を呈している患者を診察した。他にもマラソン大会の参加者数名が同様の症状を呈している。」との連絡が県庁食品・生活衛生課にありました。

新宮保健所が調査したところ、下記施設で食事をした28グループ291名のうち28名が同様の症状を訴えていたことが判明しました。

新宮保健所長は、有症者の共通の食事が下記施設で提供された食事以外に無いこと、有症者の症状が類似していること、有症者及び調理に従事した者の便からノロウイルスが検出されたこと及び本日、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、下記施設が調理した食事を原因とする食中毒と断定しました。

3 行政処分

新宮保健所長は、下記営業者に対し、本日から3日間の営業停止処分を命じました。

平成30年11月21日(水)から11月23日(金)

4 原因施設

所在地：東牟婁郡那智勝浦町勝浦1165-2
屋号：ホテル浦島 赤島
営業者：浦島観光ホテル株式会社 代表取締役 成田 安弘(なりた やすひろ)
業種：飲食店営業

参考

食中毒発生状況(和歌山市を含む)

| | | | |
|------------|-----|-----|------|
| 本年(本件を含まず) | 13件 | 患者数 | 124名 |
| 昨年同時期 | 8件 | 患者数 | 874名 |
| 昨年合計 | 8件 | 患者数 | 874名 |

☆報道機関の皆様へ☆

食中毒を防ぐため、下記注意事項の啓発にご協力をお願いします。

ノロウイルスに注意しましょう！

◆ ノロウイルスとは

ノロウイルスは、急性胃腸炎を起こすウイルスで、冬場に多く発生しますが一年を通して発生がみられます。

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

また、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。

☆ 家庭での予防のポイント ☆

- 1 外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には石けんを使って手をよく洗しましょう。
- 2 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。
- 3 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。し、触れた場合には、石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 4 二枚貝の取扱いには十分注意し、中心部まで加熱調理（85℃～90℃ 90秒以上）して食べましょう。

「食の安全・安心わかやま」ホームページ

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>

11月17日夕食 バイキングメニュー

別紙

| | |
|----|-----------------|
| 1 | カキフライ |
| 2 | 海鮮グラタン |
| 3 | 鶏唐揚げ |
| 4 | フライドポテト |
| 5 | 焼きちゃんぽん |
| 6 | 麻婆豆腐 |
| 7 | 飲茶3種 |
| 8 | 焼栗 |
| 9 | おでん |
| 10 | 牛肉ステーキ |
| 11 | もやしとニンニクの芽の野菜炒め |
| 12 | 海老天ぷら |
| 13 | ホウボウ天ぷら |
| 14 | 新ショウガ天ぷら |
| 15 | カボチャ天ぷら |
| 16 | ししとう天ぷら |
| 17 | 天だし |
| 18 | 3色塩 |
| 19 | メロン |
| 20 | パイ |
| 21 | オレンジ |
| 22 | クレープ |
| 23 | 柿 |
| 24 | ケーキ4種盛り |
| 25 | ゼリー |
| 26 | 白ご飯 |
| 27 | キノコの炊き込みご飯 |
| 28 | 漬け物3種 |
| 29 | カレー |
| 30 | ラーメン |
| 31 | 手延べうどん |
| 32 | 味噌汁 |
| 33 | コーンスープ |
| 34 | 海鮮サラダ |
| 35 | マグロ寿司 |
| 36 | サーモン寿司 |
| 37 | 赤海老寿司 |
| 38 | ツブ貝寿司 |
| 39 | イカ寿司 |
| 40 | ガリ |
| 41 | マグロ刺身 |
| 42 | イカ刺身 |
| 43 | タイ刺身 |