



諏訪保健所管内の旅館で ノロウイルスによる食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は、茅野市内の旅館「リゾートホテル^{たてしな}蓼科」を食中毒の原因施設と断定し、この施設の1階及び7階の調理部門に対し、平成 30 年 12 月 19 日から 12 月 21 日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、12 月8日にこの施設で食事をした 25 グループ 88 名中の 17 グループ 29 名で、環境保全研究所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

平成 30 年 12 月 12 日、群馬県から健康福祉部食品・生活衛生課経由で、諏訪保健所に「12 月 8 日に当該施設に宿泊した群馬県内の者から、宿泊後に体調が悪くなり、食中毒か調べてほしいとの話があった。」との連絡がありました。

【諏訪保健所による調査結果概要】

- 患者は、12 月 8 日にこの旅館の食事を喫食した 25 グループ 88 名中の 17 グループ 29 名で、12 月 9 日午前 3 時頃から下痢、発熱、腹痛、吐き気、嘔吐などの症状を呈していました。
- 患者は、この施設で調理された食事を共通して喫食していました。
- 環境保全研究所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。
- 患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。
- 医師から食中毒の届出がありました。
- 以上のことから、諏訪保健所はこの施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	諏訪保健所	
患者関係	発 症 日 時	12 月 9 日 午前 3 時頃から
	患 者 症 状	下痢、発熱、腹痛、吐き気、嘔吐など
	患 者 所 在 地	神奈川県、群馬県、大阪府 他
	患 者 数 及び喫食者数	患者数／喫食者数 : 29 名／88 名 (患者内訳) 男性: 11 名 (年齢: 20 歳代～60 歳代) 女性: 18 名 (年齢: 20 歳代～70 歳代)
	入 院 患 者 数	0 名
	医療機関受診者数	9 名 (受診医療機関数: 9 か所)
原因食品	当該施設で提供された食事 (12 月 8 日の夕食)	
病因物質	ノロウイルス	
原因施設	施設名 (1 階)	リゾートホテル ^{たてしな} 蓼科
	(7 階)	ブュッフェレストラン コウゲンキッチン
	営業所所在地	茅野市北山 4 0 3 5
	営 業 者 氏 名	株式会社 B B ホテルズ 代表取締役 ^{いのうえ} 井上 ^{てつや} 哲也
	営業許可業種 (1 階)	飲食店営業 (旅館)
	(7 階)	飲食店営業 (レストラン)
措置	食品衛生法第 55 条第 1 項の規定による営業停止 営業停止期間 平成 30 年 12 月 19 日から 12 月 21 日までの 3 日間 (この施設は 12 月 16 日の夕食から 1 階及び 7 階の調理部門の営業を自粛しています。)	

[参 考]

患者らへ提供されたメニュー	バイキングメニュー（豚ロース肉のマスタードパン粉焼き、鶏肉のチリソース、麻婆豆腐、あん肝豆腐、おでん、刺身、サラダ等）
---------------	---

[参 考] 長野県内（長野市含む。）における食中毒発生状況（本件含む。）

平成 30 年 度 (内 長野市)	13 件 (4 件)	125 名 (6 名)
平成 29 年 度 (内 長野市)	16 件 (6 件)	419 名 (184 名)

ノロウイルス食中毒注意報発令中です（平成 30 年 11 月 14 日から）

～～ ノロウイルスによる食中毒とは ～～

[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てウイルスに汚染された食品や、②ノロウイルスが蓄積した二枚貝を「生」や「加熱不足」で食べることによって起こります。

また、このウイルスの感染力は非常に強く、食品を介さなくてもヒトからヒトへ容易に感染します。

[症 状]

1～2日の潜伏期間を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、発熱などを起こします。かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。通常は発症してから1～2日で症状は治まりますが、小さなお子さんやお年寄りには脱水症状を起こす可能性がありますので、おかしいと思ったら早めに医療機関で受診してください。

[予防方法]

外から帰った時、トイレの後、調理の前、食事の前には、**石けんで手を十分に洗いましょう。**

トイレに入る際は、衣服を汚さないように上着を脱ぐか、袖口をまくりましょう。

加熱して調理する**料理は、中心部まで十分に加熱しましょう。**

まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、**熱湯や漂白剤で殺菌して使いましょう。**

下痢、嘔吐、腹痛、発熱などの症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。

患者さんの嘔吐物などを処理する時は、マスクを着用し、使い捨ての手袋を使って片付けた後、塩素剤で消毒を行い、汚染が広がらないよう十分に注意しましょう。

発症者の便には多量のウイルスが含まれますが、症状が治まった後もしばらくの間はウイルスが排出されますので注意しましょう。

確かな暮らしが営まれる美しい信州 ～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン 2.0（長野県総合 5 か年計画）推進中

諏訪保健所 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (次長)熊谷 健吉 (課長)佐々木 強 (担当)吉中 友子
 電話:0266-57-2929(直通)
 0266-53-6000(内線 2250)
 FAX:0266-57-2953
 E-mail suwaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (課長)吉田 徹也 (担当)久保田 耕史 岡野 美鈴
 電話:026-235-7155(直通)
 026-232-0111(内線 2658)
 FAX:026-232-7288
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp