



大津市報道資料  
市政記者各位

※本件につきましては、20時30分まで待機しております。

お問い合わせ先

担当者	衛生課食品指導係		担当： 中川、信原		
連絡先	Tel 077-522-8427		内線 18413		
総合計画 位置付け	基本方針	基本政策	施策	取組の 方向性	主な取組
	1	3	8	-	-

令和5年4月5日

## 食中毒事件の発生について（令和5年第3号）

大津市内において食中毒事件が発生しましたのでお知らせします。

### 記

発生日時	令和5年3月31日（金）20時30分（初発）～4月2日（日）18時00分（終発）		
発生場所	大津市、京都市、滋賀県、京都府、奈良市、川崎市		
発症者等	発症者数：45人 内訳 男性：6人（20代～70代）女性：39人（20代～70代） 提供食数：102食		
発生状況 （概要）	令和5年4月3日、保育関連部局から、「3月31日に保育施設職員25人が飲食店に注文した弁当を食べた後、複数名が下痢、嘔吐等を発症しているため食中毒が疑われる。」旨の相談を受けました。大津市保健所が調査を行った結果、3月31日に市内飲食店が調製、提供した食事を喫食した18グループ102人のうち、5グループ45人が下痢、腹痛、発熱、嘔気、嘔吐等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。 患者が共通して喫食した食品が当該施設において調製、提供された食事に限られること、患者の発症状況が類似しており、症状がノロウイルスによる食中毒症状と一致していること、患者14人及び従事者1人の糞便からノロウイルスが検出されたこと、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、大津市保健所は、当該施設が調製した食事を原因とする食中毒と断定しました。		
症 状	軽 症：45人 中等症：0人 重 症：0人	下痢、腹痛、発熱（37.0～38.4℃）、嘔気、嘔吐等	
	現在の病状	全員快方に向かっている。	
献立内容	桜おこわ、緑茶さけご飯、シークワサーサラダ寿司、鶏と三つ葉、南瓜のいとこ煮、大根旨煮、こんにゃく出し煮、信田煮、オクラ沢煮、ひじき梅煮、梅長芋のピーツマリネ、長芋と赤かぶの甘酢和え、胡瓜と茗荷の三杯酢、ナスとトマトのマリネ、野菜揚げ甘煮、麴とコラーゲン漬け味噌カツ、シフォンケーキ等		
原因食品	令和5年3月31日に原因施設が調製、提供した食事	病因物質	ノロウイルス
原因施設	施設所在地：大津市小関町7-24 施設名称：佐知's Pocket 業 種：飲食店営業、菓子製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、そうざい製造業 営 業 者：株式会社佐知's Pocket		
措 置	大津市保健所は、上記施設を令和5年4月5日（水）から4月6日（木）までの2日間の営業停止処分としました。なお、当該施設は4月4日（火）から営業を自粛しています。		
検査材料	微生物検査：32検体〔糞便：22検体、ふきとり：10検体〕		

#### 【市内食中毒発生状況】

	本年度 (令和5年4月～現在)	昨年度 (令和4年4月～令和5年3月)
発生件数	1件	5件
患者数	45人	61人
死者数	0人	0人

#### 【発症者の住所】

大津市	33人
京都市	3人
滋賀県	2人
京都府	4人
奈良市	2人
川崎市	1人
計	45人

## ノロウイルス食中毒について

ノロウイルス食中毒は冬期を中心に年間を通じて発生する食中毒で、近年においては、最も多くの患者が発生している食中毒です。ノロウイルスは非常に感染力が強く、少量のウイルス汚染で食中毒が発生するので細心の注意が必要です。

### 【症状】

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等（感染しても症状が出ない場合もあります）

### 【原因】

- ・ 感染した人を介して汚染された食品を食べた場合
- ・ 汚染された二枚貝（カキ等）を、生又は十分に加熱せずに食べた場合

### 【予防のポイント】

#### 1 手洗いをしっかり行いましょう

消毒用石けんや消毒用アルコールはノロウイルスに効果がありませんので、手指を石けんで30秒以上時間をかけて丁寧に洗い、手指に付いたウイルスを流水で洗い落としましょう。

調理前、トイレの後、食事前には必ず手を洗い、特に下痢や嘔吐をした人の世話や汚物処理をした後は、念入りに洗いましょう。また、手を拭くタオルは共用せず、ペーパータオル又は個人用のタオルを使いましょう。

#### 2 食品は十分に加熱しましょう

二枚貝等の食品は中心部まで85～90℃で90秒間以上加熱しましょう。

#### 3 体調が悪いときは休みましょう

下痢、嘔吐等の症状がある人は、食品を汚染させる可能性があるため、調理作業をしないでください。また、家族に下痢、嘔吐等の症状がある場合にも感染している可能性があるため、手洗いをしっかり行い、手袋を着用する等食品の取扱いには注意しましょう。

#### 4 食品を盛り付けるときは、マスク、手袋を着用しましょう

食品を盛り付けるときは、マスクを着用し、手袋やお箸を使って、直接食品に触らないようにしましょう。

#### 5 調理器具はしっかり消毒しましょう

使用前後の食器や調理器具は、熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウムで十分に消毒し、流水洗浄しましょう。

#### 6 糞便、吐物の処理と消毒を適切に行いましょう

感染した人の糞便や吐物には多量のウイルスが排出されるので、換気を十分に行い、手袋とマスクを着用した上で速やかに処理しましょう。また、処理した床、ドアノブ、便器等は、0.1%次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、処理に使ったマスク、手袋、タオル等は、ビニール袋に密封して廃棄しましょう。



2030年に向けて  
世界が合意した  
「持続可能な開発目標」です

3 すべての人に  
健康と福祉を

