

記 者 提 供 資 料
2024 年（令和 6 年） 1 月 11 日
福祉局 あかし保健所 生活衛生課 担 当：藤井 問合せ先：078-918-5424

食中毒事件の発生について

（概要）

令和 6 年 1 月 3 日（水）に、神戸市から「令和 5 年 12 月 27 日（水）から 30 日（土）にかけて、神戸市内の施設が調理した弁当と明石市内の施設が製造したパンを喫食した社員及びその家族において、調査協力が得られた 13 名が体調不良を呈している。また、弁当を食べずにパンのみを食べた者で 3 名が体調不良を呈しており、うち 1 名は、社員が持ち帰ったパンを喫食した家族である。」旨の連絡がありました。

調査の結果、これら有症者に共通する飲食物は、明石市硯町のパン製造施設「ダンマルシェ本社工場」が製造したパン以外にないこと、有症者 14 名及び従事者 4 名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の発症状況が類似していること、また、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、あかし保健所は、同施設が提供したパンを原因とする食中毒と断定し、同施設に対して 1 月 11 日（木）の 1 日間の営業停止を命じました。

なお、有症者については全員快方に向かっています。

（詳細）

- 1 発生年月日（初発） 令和 5 年 12 月 31 日（日）午前 6 時 0 0 分
- 2 摂食者数 97 名（男性 31 名、女性 66 名）
- 3 有症者数 32 名
※男性 9 名（22 歳～62 歳）
女性 23 名（6 歳～73 歳）
- 4 入院者数 1 名
- 5 死亡者数 0 名
- 6 主な症状 下痢、おう吐、発熱、嘔気、腹痛等
- 7 原因食品 令和 5 年 12 月 27 日（水）から 12 月 30 日（土）にかけて原因施設が当該グループに提供した菓子パン

<主なパンの種類>

フレンチエッグ、黒豆づくし、粒あんパン、焦がしバターのメロンパン
ひとくち塩バターあんぱん、クリームパン、ピロシキ等

8 原因施設 施設住所：明石市硯町3-4-23
施設名：中市大福堂 ダンマルシェ
業種：菓子製造業
営業者：株式会社中市大福堂
代表取締役 中市 浩嗣

9 病因物質 ノロウイルスGⅡ

10 潜伏時間 12時間から54時間まで
(平均潜伏時間33時間36分)

11 措置

(1) 営業停止命令

令和6年1月11日(木)(1日間)

※当該施設は1月8日(月)から営業を自粛しています。

(2) 検査等

ア 検便(有症者) 18検体(うち14検体からノロウイルスGⅡ検出)

イ 検便(従事者便) 6検体(うち4検体からノロウイルスGⅡ検出)

(3) その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底

調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

調理従事者に対する衛生教育の実施

<参考>

ノロウイルスによる食中毒の予防！

【特徴】

- ノロウイルスによる食中毒は、主にノロウイルスの感染者を介してウイルスに汚染された食品や、ノロウイルスに汚染された二枚貝を生、半生、加熱不足で食べることによって起こります。
- ノロウイルスの感染力は非常に強く、食品を介さなくても人から人に容易に感染します。

【予防方法】

- トイレの後、調理の前、食事の前は、石けんで手を十分に洗いましょう。
- 下痢、おう吐、腹痛、発熱などの症状があるときは、調理に従事しないようにしましょう。
- ノロウイルスは85℃で90秒以上の加熱で死滅します。二枚貝を調理する際は、中心部まで十分に加熱してください。
- 二枚貝を取扱った調理器具はしっかりと洗浄し、消毒しましょう。またノロウイルスはアルコールでは死滅しないため、消毒には塩素剤若しくは熱湯を用いましょう。

【食中毒予防の3原則】

調理前に必ず手洗い(つけない)

生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ(増やさない)

食材を中心までよく加熱(やっつける)