



令和7年3月20日

担当課	生活保健課
担当者	辻本、浦崎
電話	(073) 488 - 5111
内線	

食中毒事件の発生について

(概要)

3月13日(木)18時頃、当該施設から和歌山市保健所に「本日11時頃に3月9日(日)の利用者から、下痢等の症状を呈しているとの連絡が入った。利用者同グループ内にも有症者があると聞いた。」との連絡があった。

調査したところ、当該施設で食事をした者のうち調査できた23名中19名が食中毒様症状を呈していたこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者11名及び当該施設の従業員1名の便からサポウイルスが検出され、うち有症者7名と当該施設の従業員について同一遺伝子群であることが確認されたこと、有症者らに共通する食事は当該施設で提供された食事以外にないこと、食事以外の感染症を疑う事例がないことから、当該施設の食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

- 発生日時 令和7年3月10日(月)5時00分頃から
- 有症者数 19名 (10歳未満～90歳代)
- 主な症状 腹痛、下痢、嘔吐等
- 病因物質 サポウイルス
- 原因食品 3月9日(日)に当該施設で提供された食事
(生ハムと水牛のモッツアレラチーズ スフレフロマージュ、鮪のミ・キュイと鮑海老 蛸 烏賊 野菜のコンポジション、鴨のローストと貝柱のポワレ、豚肩ロース肉の煮込み、桜鯛のコンフィ、牛ロース肉の低温ロースト、フルーツを乗せたタルト、ソフトドリンク、アルコール等)
- 原因施設 営業者の氏名 公立学校共済組合
(コウリツガッコウキョウサイクミアイ)
理事長 丸山 洋司 (マルヤマ ヨウジ)
業 種 飲食店営業
営業所の名称 公立学校共済組合和歌山宿泊所 ホテルアバローム紀の国
イタリア料理ツインバード
営業所の所在地 和歌山市湊通丁北2丁目1-2
- 原因等についての調査
 - 有症者の喫食状況等の調査
 - 有症者及び従業員の検便
 - 原因施設の検査(施設、調理器具)
- 措置 食品衛生法に基づき令和7年3月20日(木)1日間の営業停止
(当該施設が3月14日から自主的に休業し再発防止策に着手していることを加味して、営業停止期間は1日間とした。)

※サポウイルスについて

1 サポウイルスとは？

ノロウイルスと同様に感染性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つ。潜伏期間は12時間～48時間程度で、吐気・嘔吐・下痢等の症状を呈します。これらの症状が一般的には1～2日、長い場合は1週間程度続きます。

2 感染経路は？

- ・サポウイルスに感染した者が取り扱ったことにより汚染された食品を食べて感染します。
- ・サポウイルスに汚染された二枚貝を生あるいは十分に加熱しないで食べて感染します。
- ・サポウイルスが大量に含まれる患者のふん便や嘔吐物から人の手を介して感染します。

3 予防方法は？

- ・食品（特にカキなどの二枚貝）は中心部まで十分に加熱（85℃～90℃で90秒間以上）してから食べましょう。湯通し程度の不十分な加熱ではウイルスの感染力は失われません。
- ・生鮮食品（野菜、果物など）は十分に洗浄しましょう。
- ・トイレの後、調理をする際、食事の前にはしっかり手を洗いましょう。
- ・手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。

4 消毒方法は？

ノロウイルスと同様に、塩素系消毒薬を用いましょう。下痢便、嘔吐物で汚染された衣服なども塩素系消毒薬で消毒後、洗濯しましょう。また、トイレや嘔吐物で汚染された場所は使い捨ての手袋を付けて、塩素系消毒薬でふきとりましょう。