

## 食中毒の発生について

### 1 概要

- (1) 令和8年2月3日(火)午前10時頃、市内医療機関から市保健所に、「2月2日(月)に診察した患者1名が食中毒症状を呈している。1月31日(土)に当該患者を含む4名で市内飲食店を利用し、4名全員が発症しているようだ。」との連絡があった。また、同日午前11時頃、同飲食店を2月1日(日)に3名で利用した別のグループからも同様の連絡があった。
- (2) 調査の結果、連絡があった計2グループ7名全員が当該飲食店を利用後、発熱、嘔吐、下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明した。
- (3) 市保健所では、次のことから、本件についてノロウイルスによる食中毒と断定した。
- ①発症者を診察した医師が食中毒と診断していること
  - ②発症者が共通して喫食した食品は、当該施設が1月31日及び2月1日に提供した食品に限られること
  - ③発症者の発症状況が共通しており、発症までの潜伏期間及び臨床症状がノロウイルスによる食中毒症状と合致していること
  - ④発症者の便から共通してノロウイルスGⅡが検出されたこと

### 2 発生日

令和8年2月1日(日) ※初発発症者の発生日

### 3 喫食者数

11名 ※1月31日、2月1日の当該飲食店利用者数

### 4 発症者数

7名(医療機関受診者5名、入院なし)

	20歳代	30歳代	40歳代	計
男	1	1	1	3
女	3	—	1	4
計	4	1	2	7

※いずれも症状は快方に向かっている

5 主な症状

発熱、嘔吐、下痢、腹痛等

6 原因施設

屋 号：=====

所在地：=====

営業者：=====

業 種：飲食店営業

7 原因食品（推定）

令和8年1月31日（土）及び2月1日（日）に提供した食品

【提供メニュー】

<1月31日>

タラのチャンジャ、サムギョプサル、カニのケジャンチゲ、ナムル、海鮮チヂミ、  
ハニーマスタードチキン、トッポギ、キムチ盛り合わせ、キムチぎょうざ、ブル  
ダック、石焼ビビンバ、韓国のり巻、冷麺、アルコール類

<2月1日>

スンドゥブ鍋、チーズチヂミ、ぎょうざ、ヤムニョムチキン、キムチ、チーズポ  
テト、石焼ビビンバ、ソフトドリンク、アルコール類

8 病因物質

ノロウイルスGⅡ

9 行政処分

令和8年2月9日（月）、市保健所は食品衛生法に基づき、上記営業者に対し、  
2月9日（月）から2月11日（水）まで3日間の営業停止を命じた。

なお、当該施設は2月3日（火）から営業を自粛している。

【参考】

＜本市での食中毒発生状況＞（本件を含む。）

	発生件数	患者数
令和8年 1月～2月9日	1件	7名
令和7年 1月～12月	2件	30名
令和6年 1月～12月	1件	13名

＜本市でのノロウイルスによる食中毒発生状況＞（本件を含む。）

	発生件数	患者数
令和8年 1月～2月9日	1件	7名
令和7年 1月～12月	1件	26名
令和6年 1月～12月	0件	0名

＜市民への呼びかけをお願いします＞

ノロウイルス食中毒は、

- ① ウイルスに汚染されている食品（二枚貝等）を加熱不足のまま食べた場合
- ② ウイルスに感染した人がよく手を洗わず調理し、二次汚染された食品を食べた場合に発生すると言われていています。

また、ウイルスに感染した嘔吐物等の処理が不十分だと、その場所からウイルスが広がり、直接人の口から取り込まれて感染する場合があります。

ノロウイルス食中毒を予防するためには、

- 調理の前、食事の前にはせっけんを使い、十分に手を洗いましょう

特に、トイレの後やおむつ交換・介護等で汚物を処理した後は、よく手を洗いましょう。

- 食品は、中心部まで十分加熱して提供しましょう。

（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は中心温度85～90℃で90秒間以上加熱）

- 体調が悪いときは、調理に従事することを控えましょう。

- 調理器具からの二次汚染に気をつけましょう。

（200ppmの次亜塩素酸ナトリウムや熱湯で消毒）

- 嘔吐物、便等は速やかに処理しましょう。

（便座・ドアノブなどの消毒は200ppm／嘔吐物等で汚染されたものの消毒は1,000ppmの次亜塩素酸ナトリウムを使用）