

令和7年2月13日（木）
福島県保健福祉部食品生活衛生課

ノロウイルスによる食中毒の発生について

令和7年2月10日（月）、県北保健所は、本県の医療機関から「2月8日（土）に桑折町の飲食店で会食した複数名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、食中毒の可能性ある」との通報を受け、調査を開始しました。

調査の結果、患者11名に共通する食事が下記の飲食店の食事に限られること、患者の便からノロウイルスが検出されたこと等から、下記のとおり食中毒と断定しましたので、お知らせします。

記

- 1 原因施設 名称 かつぼうせんだいや
割烹仙台屋
所在地 伊達郡桑折町大字南半田字六角14
営業者 すずき きよゆき
鈴木 清幸
営業の許可 飲食店営業
(設備を設けて客に飲食させる営業、仕出し屋、弁当屋、そうざい調理)
- 2 原因食品 カキ貝のポン酢かけ（推定）
- 3 病因物質 ノロウイルス
- 4 発症日時 2月9日12時00分頃～2月10日15時00分頃
- 5 患者数 11名【男性11名（30～60歳代）】
うち10名が通院 ※現在、快方に向かっています。
- 6 主症状 下痢、吐気、腹痛、嘔吐、発熱、悪寒、倦怠感
- 7 行政措置 食品衛生法第60条第1項に基づく営業停止
令和7年2月13日から2月14日まで（2日間）
- 8 調査機関 県北保健所、衛生研究所

【県内の食中毒の発生件数及び患者数（中核市を含む）】

本年現在	5件	36名（うちノロウイルス	;	2件	17名）
令和6年同期	6件	119名（うちノロウイルス	;	0件	0名）
令和6年中	49件	270名（うちノロウイルス	;	5件	104名）

【参考】

ノロウイルス

1 特徴

- ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は1年を通して発生しているが、特に11月から3月に流行する傾向にある。
- ノロウイルスは手指や食品を介して経口感染し、人の腸管で増殖する。通常、感染後24～48時間で嘔吐、下痢、腹痛等を起こす。
- 食中毒の場合、主な原因食品としては、ノロウイルスに感染した人が調理などにより汚染した食品や二枚貝等が挙げられる。
- 感染した人の便や嘔吐物への接触や飛散したウイルスにより、ヒトからヒトへ感染することもある。

2 予防のポイント

- 下痢や嘔吐などの症状のある人は、食品を直接取り扱う作業をしないこと。
- 日常から、トイレの後、調理を行なう前は、石けんを使って入念に手洗いすること。（2回洗うと効果がある。）
- 洗った手は、共同タオルでなく、使い捨てのペーパータオルで拭くこと。
- 胃腸炎患者の便や嘔吐物を扱うときは、直接手で触らず手袋・マスクなどを着用して処理すること。
- ノロウイルスの汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部まで十分に加熱してから食べること。（中心温度85～90℃で90秒間以上が望まれる。）
- 使ったまな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素消毒液で消毒すること。