

令和7年7月3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6月30日（月）、南会津保健所は管内の医療機関から「本日、胃腸炎症状を呈し受診した者がおり、勤務先にも同様の体調不良者が複数名いる。」との報告を受け、調査を開始しました。

調査の結果、患者に共通する食事が下記施設で調理された弁当に限られること、患者の便からノロウイルスが検出されたことなどから、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 日の丸亭田島<sup>かみまち</sup>上町店  
所 在 地 南会津郡南会津町田島字上町甲4025-1  
営 業 者 渡部<sup>はるこ</sup> 晴子  
営業の許可 飲食店営業（弁当屋）
- 2 原因食品 6月27日に調理提供された弁当  
【主なメニュー】サンドウィッチ、はんぺんサラダ、シチュー、バナナ
- 3 病因物質 ノロウイルス
- 4 発症日時 6月28日 9時頃 ～
- 5 患 者 数 16名〔男性8名（10歳未満～50歳代）、女性8名（10歳未満～60歳代）〕  
うち11名が通院、1名が入院 ※現在、快方に向かっています。
- 6 主 症 状 嘔吐、発熱、下痢、吐気、腹痛、倦怠感
- 7 行政措置 食品衛生法の規定に基づく営業停止  
令和7年7月3日から7月5日まで（3日間）
- 8 調査機関 南会津保健所、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 | 32件 | 297名（うちノロウイルス | ； 12件 | 257名） |
| 令和6年同期  | 35件 | 237名（うちノロウイルス | ； 4件  | 92名）  |
| 令和6年中   | 49件 | 270名（うちノロウイルス | ； 5件  | 104名） |

#### 【問い合わせ先】

|    |       |                         |
|----|-------|-------------------------|
| 課長 | 遠藤 昌彦 | 電話 024-521-7241（内線）2770 |
| 主幹 | 星 賢   | 電話 024-521-7898（内線）2821 |

【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。