

令和8年2月26日
 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8年2月24日、会津保健所は、管内の飲食店営業者から「当店を利用したグループ客が下痢、嘔吐、腹痛の症状を訴え、また、調理従事者にも嘔吐の症状があった。」との連絡を受け調査を開始しました。

調査の結果、発症者及び食品を調理した従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、また、発症者に共通する飲食物が下記施設で調理された食品に限られることなどから、本日、会津保健所は、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 | みんなの広場 |
| | | 所在地 | 大沼郡会津美里町字瀬戸町甲3137番2 |
| | | 営 業 者 | きとう ひろし
佐藤 紘 |
| | | 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） |
| 2 | 原因食品 | 2月21日に調理提供された食品
主なメニュー [ピザ、そば、キムチ、まつたけごはん、おからの炒り煮等] | |
| 3 | 病因物質 | ノロウイルス | |
| 4 | 発症日時 | 2月22日 18時頃 ～ | |
| 5 | 患者数 | 5名 [女性5名（50歳代～70歳代）]
※現在、全員が快復又は快方に向かっています。 | |
| 6 | 主 症 状 | 下痢、腹痛、嘔吐、嘔気 | |
| 7 | 行政措置 | 食品衛生法の規定に基づく営業停止
令和8年2月26日から2月28日まで（3日間） | |
| 8 | 調査機関 | 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	6件	31名（うちノロウイルス	；	3件	24名）
令和7年同期	12件	186名（うちノロウイルス	；	6件	164名）
令和7年中	50件	385名（うちノロウイルス	；	13件	314名）

【問い合わせ先】

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。