

令和7年12月18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7年12月15日、相双保健所は、管内の医療機関から「下痢、嘔吐及び発熱の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。

これまでの調査で、下記の魚介類販売店で調理された刺身が、12月12日に南相馬市内の飲食店2施設の忘年会用料理としてそのまま提供されたところ、それぞれの飲食店を利用したグループから発症者が確認されています。

２つのグループに共通する食品が下記施設で調理された刺身に限られること、また、発症者及び刺身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 米倉魚店
所在地 南相馬市原町区栄町2丁目16
営 業 者 米倉 文子
営業の許可 魚介類販売業 |
| 2 | 原因食品 | 12月12日に調理提供された刺身（マグロ、ハマチ、サーモン、タコ、エビ等） |
| 3 | 病因物質 | ノロウイルス |
| 4 | 発症日時 | 12月13日 8時頃～ |
| 5 | 患者数 | 49名
内訳 グループ① 36名〔男性30名（20歳代～60歳代）、女性6名（20歳代～60歳代）〕うち22名が通院
グループ② 13名〔男性7名（20歳代～60歳代）、女性6名（30歳代～40歳代）〕うち5名が通院
※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、嘔気、嘔吐、発熱、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12月18日から12月20日まで（3日間） |
| 8 | 調査機関 | 相双保健所、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	4 9 件	3 8 1 名 (うちノロウイルス ; 1 3 件	3 1 1 名)
令和6年同期	4 9 件	2 7 0 名 (うちノロウイルス ; 5 件	1 0 4 名)
令 和 6 年 中	4 9 件	2 7 0 名 (うちノロウイルス ; 5 件	1 0 4 名)

【問い合わせ先】

課長 遠藤 昌彦 電話 024-521-7241 (内線) 2770、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。