

ノロウイルスによる食中毒の発生について

令和8年1月21日、相双保健所は、管内の医療機関から「下痢、嘔吐の症状を呈し受診した者がおり、同じ法事に参加した他の者にも同様の体調不良者が複数名いる。」との通報を受け調査を開始しました。

これまでの調査で、下記施設の仕出し料理が1月18日に南相馬市内で行われた法事や新年会で提供され、2グループからそれぞれ同様症状の発症者が確認されています。

相双保健所は、2つのグループに共通する飲食物が下記施設で調理された仕出しに限られること、また、発症者及び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、本日、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 わだうおてん
和田魚店
所 在 地 南相馬市原町区北長野字南原田69-5
営 業 者 有限会社和田魚店 代表取締役 わだ ひろし 和田 康
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、
ふぐ処理施設）
魚介類販売業

- 2 原因食品 1月18日に調理提供された仕出し料理

主なメニュー $\left(\begin{array}{l} \text{刺身（マグロ、カツオたたき、えび、カレイ）、煮魚、} \\ \text{エビフライ、うなぎ、ホッキサラダ、鶏肉の照り焼き} \end{array} \right)$

- 3 病因物質 ノロウイルス

- 4 発症日時 1月19日 6時～

- 5 患者数 15名
内訳 グループ① 9名〔男性7名（10～60歳代）、女性2名（30～60歳代）〕 うち6名が通院
グループ② 6名〔男性5名（60～70歳代）、女性1名（80歳代）〕
うち2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

- 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1月24日から1月26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 | 3件 | 21名（うちノロウイルス | ； | 1件 | 15名） |
| 令和7年同期 | 3件 | 19名（うちノロウイルス | ； | 0件 | 0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】

課長 遠藤 昌彦 電話 024-521-7241（内線）2770

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。