

墨田区内で起きた食中毒事件について（令和 7 年 3 月）

ノロウイルスによる事例

1 探知

令和 7 年 3 月 3 日 14 時 30 分頃、区内の飲食店営業者から「同年 2 月 27 日 18 時頃 20 名で利用した客から、翌 28 日以降に複数名が体調を崩しているという連絡が店舗にあった。」と報告があった。

2 事件の概要

令和 7 年 2 月 27 日 18 時頃、会社の送別会で区内飲食店を 20 名で利用し、生カキ、焼き魚、鍋等を喫食したところ、同月 28 日から複数名が下痢、腹痛、おう吐、発熱等の症状を呈した。送別会参加者の一部で 2 次会を実施していたが、2 次会に参加していない人も発症していた。また、患者グループの勤務先で共通の仕出し弁当を利用している人が数名いたが、利用していない人も発症していた。

3 発症状況

患者：12 名

症状：下痢、腹痛、おう吐、発熱等

発症日時：令和 7 年 2 月 28 日 7 時 15 分頃から同年 3 月 1 日 17 時頃

喫食日時：令和 7 年 2 月 27 日 18 時 00 分頃

原因物質：ノロウイルス G

原因食品：令和 7 年 2 月 27 日に提供した宴会料理

4 原因施設の特定

次の理由から、患者グループの下痢、腹痛等について、当該施設が原因であると断定した。

- ・ 患者 12 名全員の検便からノロウイルス G が検出され、当該施設を原因とした場合、患者症状や潜伏時間がノロウイルスによるものと一致している。
- ・ 患者全員に共通する食事は、発症前 7 日間では当該施設の食事のみである。
- ・ 当該施設及び患者グループの勤務先において、おう吐等の感染症を疑うエピソードがなかった。
- ・ 患者の診察した医師から、食中毒患者等届出票の提出があった。

5 措置

- ・ 令和 7 年 3 月 7 日、営業自粛を指導したところ、同月 8 日から営業を自粛した。
- ・ 同月 11 日、当該施設に対して 4 日間の営業停止処分を行った。

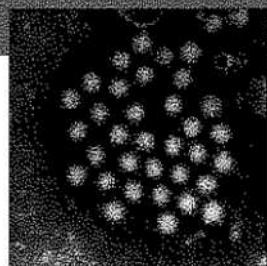
6 考察

患者は生カキを喫食していた。生カキの残品がなく、検査を行うことはできなかったが、従業員からノロウイルスが検出されていないことから、生カキがノロウイルスに汚染されたいことが原因として疑われる。

ノロウイルス

◆主な原因食品

ノロウイルスを保有したカキやアサリ、シジミ、ハマグリなどの二枚貝。ノロウイルスに感染した調理人の手指によって汚染された食品



◆特徴

食品中では増えず、人の腸の中でのみ増える。感染した人のおう吐物や下痢便の中にも大量にウイルスが存在し、人から人への感染が多く見られ、少量で感染する。

◆症状

吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱

◆発症までの時間

24～48時間

◆予防のポイント

- ・生食用以外の二枚貝を生で食べることは避け、食品の中心部まで十分に加熱する（85～90℃で90秒以上）。
- ・トイレの後、調理の前、食事の前などは石鹸を使って手を良く洗う。
- ・下痢やおう吐などの症状がある場合は、食品を取り扱う作業は避ける。