

墨田区内で起きた食中毒事件について（令和 8 年 3 月）

ノロウイルスによる事例

1 探知

令和 8 年 3 月 18 日 16 時頃、墨田区内の高齢者施設から「入所者が 3 月 16 日 19 時頃から消化器症状を呈している。」と連絡があった。

2 事件の概要

令和 8 年 3 月 16 日から、高齢者施設の入所者 78 名中 30 名及び調理従事者 1 名がおう吐、下痢の症状を呈した。入所者フロアごとに発症の偏りはなく、感染症を疑うのエピソードはない。施設職員及び調理従事者は希望者のみ当該施設で調理した食事を喫食しており、当該調理従事者以外の職員で発症者はいない。

3 発症状況

患者：30 名

症状：おう吐、下痢、発熱等

発症日時：令和 8 年 3 月 16 日 7 時頃から同月 18 日 19 時頃

喫食日時：令和 8 年 3 月 14 日 7 時頃から

原因物質：ノロウイルス G

原因食品：令和 8 年 3 月 14 日(土曜日)及び 15 日(日曜日)に調理し、提供した食事

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 14 人と調理従事者 1 名の検便からノロウイルス G が検出され、症状と潜伏期間が一致した。
- ・ 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。
- ・ 当該施設で、患者の発症日以前に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 8 年 4 月 1 日、当該施設に対して 7 日間の営業停止の処分を行った。

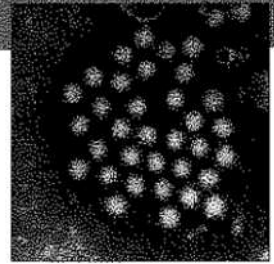
6 考察

施設のふきとり、検食からはウイルスは検出されなかったため、原因食品は特定できなかった。患者と調理従事者の検便からノロウイルス G が検出されたため、調理従事者、若しくは不顕性感染の調理従事者を介し、食品を污染させたことが推測された。

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。