

情報提供

令和7年1月12日（日）

照会先：高知市保健所生活食品課

連絡先：088-822-0588

ノロウイルスによる食中毒事件の発生について

- | | |
|--------|--|
| 1 探知 | 令和7年1月10日（金）13：30頃，1月7日（火）に「鬼てんぐう」を利用した者から，利用した数名が1月9日（木）から発熱，嘔吐の症状を呈している旨の電話連絡があった。 |
| 2 概要 | <p>令和7年1月7日（火）夜，当該施設において調理，提供された食事を食べた4グループ22名のうち，16名が発熱，腹痛等の食中毒症状を呈した。発症者は，全員快方に向かっている。</p> <p>調査の結果，以下の理由により，ノロウイルスGⅡによる食中毒事件と断定した。</p> <ul style="list-style-type: none">・発症者16名に共通する食事は，当該施設において調理，提供された食事のみであったこと。・2グループの患者の便6検体及び当該施設の従業員の便1検体から，ノロウイルスGⅡが検出されたこと。・発症者の主症状と潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること。・医療機関から食中毒の届出があったこと。 |
| 3 発症状況 | (1)発症日時 1月8日（水）05：00～1月10日（金）06：50
(2)発症者数 男性11名（29～50歳），女性5名（20～22歳）
(3)主症状 発熱，腹痛
(4)受診者 男性4名，女性4名（入院した者はいずれも0名） |
| 4 原因食品 | 令和7年1月7日（火），当該施設において調理，提供された食事（刺身，自家製つくね，串焼き，春巻，ポテトフライ，キャベツ等） |
| 5 原因施設 | (1)名称等 焼鳥居酒屋 鬼てんぐう
(2)所在地 高知市帯屋町一丁目13-26
(3)営業者 有限会社K A E C H I 代表取締役 替地 亮介
(4)業種 飲食店営業 |
| 6 病因物質 | ノロウイルスGⅡ |
| 7 検査状況 | (1)検便 12検体（2グループの発症者8検体，施設の従事者4検体）
(2)拭き取り 5検体（施設，器具）
(3)結果 当所及び高知県衛生環境研究所で上記(1)の検体 |

8 行政措置

を検査した結果、発症者の便 6 検体及び施設の従事者 1 検体からノロウイルス G II が検出された。
(4)備考 他 の 2 グループ の 発 症 者 の 便 (4 検 体) 及 び 拭 き 取 り 箇 所 (5 検 体) は , 検 査 中 で あ る 。
令和 7 年 1 月 12 日 (日) から 1 月 14 日 (火) ま で 3 日 間 の 営 業 停 止 処 分

【参考】食中毒発生状況（本件を除く。）

	令和 7 年 1 月 ~		令和 6 年 1 ~ 12 月	
	件数	発症者数(名)	件数	発症者数(名)
高知県(高知市以外)	0	0	9	60
高知市	0	0	8	72

市民及び事業者の皆様へ

ノロウイルスによる食中毒予防について

[特徴]

ノロウイルスによる食中毒は、主に①ノロウイルスに感染したヒトを介し、ウイルスに汚染された食品、②「生」や「加熱不足」の二枚貝を食べることによって起こります。

また、ノロウイルスの感染力は非常に強く、ヒトからヒトへと感染します。

[症状]

1～2日の潜伏期間を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、発熱等を起こします。風邪とよく似た症状がみられる場合もあります。

[予防方法]

- ・トイレ後や調理の前、帰宅の際に、石けんで手を十分に洗いましょう。2度洗いが有効です。
- ・食品取扱者の健康状態を確認し、その結果を記録しましょう。調理従事者が下痢やおう吐等の症状があるときは、調理作業に従事しないようにしましょう。
- ・食品は、中心部まで加熱調理（85℃から90℃で90秒以上）して食べましょう。