



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和8年3月12日（木）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
生活衛生課	食品指導係	山田	内線 3419 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

## 食中毒の発生について

令和8年3月10日（火）、下呂市内の飲食店を3月6日（金）に利用した方から「下痢、嘔吐、発熱等を呈している者が複数発生している。」との通報が飛騨保健所下呂センターにありました。

飛騨保健所下呂センターは、患者ら全員に共通する食事は当該施設で調理された食品に限られること、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。

発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

### 記

#### 1 発生状況

	Aグループ	Bグループ
摂食者数	16人	4人
有症者数	13人（男性5人 女性8人） 6歳～85歳	70歳代 男性1人
受診者数	5人（入院0人）	0人（入院0人）
摂食日時	3月6日（金） 18時00分	3月6日（金） 18時00分
発病日時	3月7日（土） 17時00分 ～3月9日（月） 6時00分	3月9日（月） 6時00分
主な症状	下痢、嘔吐、発熱等	

2 主なメニュー 胡麻豆腐、鯖寿司、ホタルイカ酢味噌、刺身（マグロ、タイ等）、よもぎ麩の田楽、揚物（レンコンのはさみ揚げ、ふきのとう等）、鴨鍋 等

3 原因食品 調査中

4 病因物質 ノロウイルス

5 原因施設 屋号：<sup>たる</sup>樽や  
 営業者：有限会社いさぢ 代表者 <sup>いさじ</sup>伊佐地 <sup>よしのり</sup>喜徳  
 業種：飲食店営業（一般食堂）  
 所在地：下呂市湯之島284-3

6 検査 原因究明のため、引き続き患者及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中

7 措置 飛騨保健所下呂センターでは、当該施設を3月12日（木）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

岐阜県における食中毒発生状況（3月12日現在、本件を含む）

	本 年			昨 年 同 期			昨年1年間			
	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	
岐 阜 県	3	18	0	10	604	0	26	1,030	0	
内 訳	岐阜市以外	3	18	0	8	553	0	21	942	0
	岐阜市	0	0	0	2	51	0	5	88	0

<参考資料>

## ノロウイルスによる食中毒

近年、ノロウイルスによる食中毒が多数報告されています。

患者や感染者の便、おう吐物には大量のノロウイルスが含まれており、手指を介して食品を二次的に汚染することによって食中毒が発生したり、ヒトからヒトへ感染する感染症を引き起こすことも少なくありません。

### ● 特徴

- ・主に冬季に発生
- ・ヒトの腸管内のみで増える
- ・感染力が非常に強く、少量のウイルス（10～100個）でも感染し発症

### ● 原因食品

- ・調理従事者の手指などを介してノロウイルスに二次的に汚染された食品
- ・加熱不十分な二枚貝

### ● 主な症状

- ・おう吐、下痢、腹痛（頭痛、発熱などの胃腸風邪様の症状がみられることもある）
- ・潜伏期間は1～2日間で、一般に数日で回復する

### ● 予防のポイント

#### ○手洗いの徹底

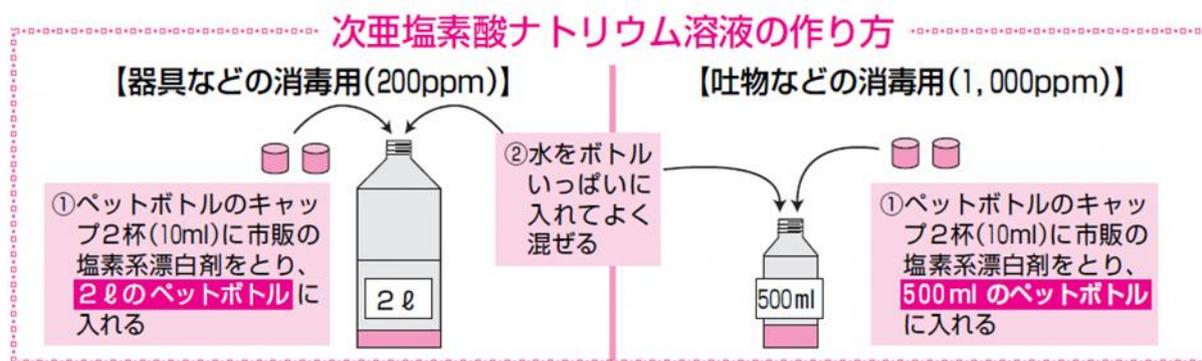
- ・調理前、食事前、トイレの後、おう吐物の処理後などは、手洗いを徹底する
- ・ノロウイルスにはアルコール消毒の効果はあまりないため、石けんで丁寧に手洗いを

#### ○消毒・殺菌の徹底

- ・おう吐物の処理などには、使い捨て手袋を使用し、塩素系消毒液で消毒する
- ・食品は十分に加熱する（中心温度85～90℃で90秒間以上）
- ・まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素系消毒液で消毒する

#### ○調理する人の健康管理の徹底

- ・普段から感染しないよう食べ物や自身を含め家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは、すぐに、責任者へ報告する
- ・おう吐、下痢などの症状がある場合は、直接食品に触れる作業は控える



岐阜県内のノロウイルス食中毒の発生状況（岐阜市を含む、3月12日現在、本件を含む）

年次	食中毒発生件数	うちノロウイルス食中毒(件)
令和6年	20	10
令和7年	26	11
令和8年	3	1