



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和8年3月25日（水）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23日（月）、恵那市内の飲食店を3月19日（木）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。」との通報が恵那保健所にありました。

恵那保健所は、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。

### 記

#### 1 発生状況

	Aグループ	Bグループ	Cグループ
摂食食品	寿司折り	会席料理	会席料理
摂食者数	12人	9人	10人
有症者数	10人 (男性9人 女性1人) 30歳 ~ 64歳	4人 (男性2人 女性2人) 9歳 ~ 75歳	2人 (男性1人 女性1人) 70歳代
受診者数	1人 (入院0人)	1人 (入院0人)	0人 (入院0人)
摂食日時	3月19日 (木) 12時00分	3月20日 (金) 12時00分	3月21日 (土) 12時00分
発病日時	3月20日 (金) 13時00分 ~3月22日 (日) 16時00分	3月22日 (日) 0時00分 ~3月24日 (火) 2時00分	3月22日 (日) 16時00分 ~3月22日 (日) 19時30分
主な症状	下痢、嘔吐、発熱等		

- 2 主なメニュー      寿司折り      寿司 (タイ、マグロ、エビ等)  
会席料理      寿司 (マグロ、エビ、サーモン等)、刺身 (タイ、マグロ等)、酢の物、揚げ物 (エビ、ナス、シシトウ)、茶碗蒸し 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：有限会社すし勝<sup>かつ</sup>  
 営業者：有限会社すし勝 代表者 <sup>おおや</sup> 大矢 <sup>ひろき</sup> 洋揮  
 業 種：飲食店営業 (すし屋 仕出し屋)

所在地：恵那市長島町中野家久後<sup>おさしまちょうなかのやくご</sup>1170-333

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 恵那保健所では、当該施設を3月25日（水）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25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	4	34	0	10	604	0	26	1,030	0	
内 訳	岐阜市以外	4	34	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

### ◆次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方◆

一般的な台所用漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム5～6%）を使用します

器具などの消毒用（200ppm）	吐物などの消毒用（1,000ppm）
2Lのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10m l）の次亜塩素酸ナトリウム+水 で2Lにする	500m lのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10m l） の次亜塩素酸ナトリウム+水で500 m lにする

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	4	2