

令和8年（2026年）3月6日	
所 属	生活衛生課
所属長	松田 陽子
電 話	06-4869-3018

食中毒事件の調査結果について

令和8年（2026年）1月31日（土）に資料提供した、市内の弁当製造施設が製造した弁当を原因とする食中毒事件について、最終の調査結果をお知らせします。

なお、有症者の食中毒症状は治まっています。

- 1 発生年月日（初発） 令和8年（2026年）1月27日（火）午前2時
- 2 原因施設 市内飲食店営業施設
なお、当該施設は令和8年2月27日（金）付けで廃業しています。
- 3 原因食品 1月26日（月）から1月28日（水）までに原因施設が製造した弁当
- 4 摂取場所 福祉施設、勤務先、自宅等
- 5 主な症状 下痢、嘔吐及び発熱等
- 6 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- 7 検査の状況
 - (1) 検便（有症者） 16検体（16検体からノロウイルスGⅡを検出）
 - (2) 検便（調理業務等従事者） 18検体（10検体からノロウイルスGⅡを検出）
 - (3) 施設の拭き取り 16検体（1検体からノロウイルスGⅡを検出）
 - (4) 保存食 6検体（不検出）
- 8 摂食者数 758人
- 9 有症者数 342人

年齢	<10	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	無回答	計
男	3	2	12	15	28	44	29	26	24	9	15	207
女	6	3	2	2	6	9	10	21	38	20	7	124
無回答	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11
計	9	5	14	17	34	53	39	47	62	29	33	342

- 10 死亡者数 0人

ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう

- 1 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い、十分に時間をかけて手を洗いましょう。
ノロウイルスには、エタノールや逆性せっけんなどの消毒薬は効果がないので、手に付着したウイルスは、石けんを泡立てて 30 秒以上時間をかけて丁寧に洗い、流水でしっかりと洗い流しましょう。
- 2 二枚貝などのノロウイルスに汚染されている可能性がある食品については、85℃～90℃で 90 秒間以上加熱するようにしましょう。
- 3 ノロウイルスは食事以外でも感染することがあります。
嘔吐や下痢の症状がある場合は、ノロウイルスによる感染を疑い、吐物や下痢便の処理は必ずゴム手袋、マスクなどを着用しましょう。
- 4 下痢や嘔吐等の消化器系症状がある場合は、調理業務を控えましょう。
ノロウイルスに感染すると、通常は 1～3 日で回復しますが、ひどい嘔吐や下痢が続いた場合は脱水症状になることがありますので、早めに医師の診察を受けましょう。

以 上