

令和7年5月19日

ノロウイルスによる食中毒の発生について

令和7年5月14日（水）10時30分頃、市民より「5月12日（月）に福島市内の飲食店（屋号：マハラニジャパン 福島ニューデリー店）を利用した3名が体調不良となっている」との連絡があり、調査を開始しましたが、その結果、下記のとおり食中毒と断定し、本日行政処分を行いました。

記

- 1 原因施設 所在地 福島市新浜町5-27 1F
名称 マハラニジャパン 福島ニューデリー店
営業者氏名 株式会社^ウNTOCO^{ント} ^コJAPAN^{ジャ}
(代)菅野^{スゲノキヨヒロ}清弘
営業許可 飲食店営業（一般食堂、弁当屋、そうざい調理）
- 2 原因食品 令和7年5月12日（月）～14日（水）に提供された食事
- 3 病因物質 ノロウイルス
- 4 発症年月日 令和7年5月14日（水）～16日（金）
- 5 患者数 計11名 男性：10歳代 10名 女性：20代 1名
※現在、他の患者についても調査継続中です。
- 6 主症状 下痢、嘔吐、腹痛、発熱、
※現在、快方に向かっています。
- 7 処分内容 営業停止 5月19日（月）～5月20日（火）（2日間）

<本市管内における食中毒の発生状況>

	発生件数	患者数	死亡者数
令和7年1月1日～5月19日現在 （本件を含まない）	2件	3名	0名
令和6年1月1日～5月19日（昨年同期）	3件	113名	0名
令和6年1月1日～12月31日	3件	113名	0名

担当：保健所衛生課 食品衛生係
課長 木幡、係長 八巻
電話 024-597-6358（直通）

〔参 考〕

ノロウイルス

1 性質

- (1) ヒトの腸管でしか増殖できない
- (2) 感染者の糞便、吐物中から多量に検出される
- (3) カキなどの二枚貝が体内に蓄積する
- (4) 通常のエタノール系消毒薬などの噴霧消毒は効果が期待できない
- (5) 乾燥に強く、環境中で長期間活性を保つ
- (6) 極めて少量のウイルスで感染する

2 主症状

下痢、嘔吐、嘔気、腹痛、低い発熱などを呈する

3 潜伏期間

1～2日間

4 原因食品の例

カキなどの二枚貝、水、サラダ・ケーキ等の雑多な食品

5 予防のポイント

- (1) 持ち込まない 腹痛や下痢の症状がある場合は調理に従事しない
- (2) つけない 調理や盛付けなどの前には十分に手洗いする
- (3) やっつける 十分に加熱する（中心温度85～90℃、90秒以上の加熱）
包丁・まな板・調理器具などを塩素系消毒剤や熱湯で消毒する
- (4) 拡げない 感染者の嘔吐物や汚物、乳幼児のおむつ等を処理するときは、
マスクやビニール手袋で二次感染を予防し、塩素系消毒薬で消毒する