

令和7年3月3日

ノロウイルスによる食中毒の発生について

令和7年2月23日（日）午後1時00分頃、市民より「2月17日（月）に福島市内の飲食店（屋号：海焼酒場 海の誠）を26名で利用したところ、令和7年2月19日（水）から利用者の複数名が体調不良となり、食中毒の可能性があり連絡した。」との通報があり調査を行っていましたが、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 福島市置賜町4-15
 名称 海焼酒場 海の誠
 営業者氏名 株式会社Deep（代）齋藤 弘行
 営業許可 飲食店営業（一般食堂）
- 2 原因食品 令和7年2月17日（月）に提供されたカキ酢（推定）
- 3 病因物質 ノロウイルス
- 4 発症年月日 令和7年2月19日（水）
- 5 患者数 2名 女性：20歳代～50歳代 2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、腹痛、発熱、嘔気
 ※現在、快方に向かっています。
- 7 処分内容 営業停止 3月3日（月）（1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～3月3日現在 （本件を含まない）	0件	0名	0名
令和6年1月1日～2月28日（去年同期）	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