



令和7年2月20日

担当課	生活保健課
担当者	辻本、浦崎
電話	(073) 488 - 5111
内線	

食中毒事件の発生について

(概要)

令和7年2月17日(月)15時00分頃、患者から和歌山市保健所に「2月15日(土)18時00分頃に市内の飲食店で6名で食事をし、うち、5名が嘔吐等の食中毒様症状を呈している。」との通報があった。

調査したところ、当該施設で食事をした6名全員が食中毒様症状を呈していること、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者6名及び当該施設の従業員2名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、有症者に共通する食事のうちノロウイルスによる汚染を疑う食事を提供した施設は当該施設以外にないこと、食事以外の感染症の可能性は極めて低いと考えられることから、当該施設の食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

- 発生日時 令和7年2月17日(月)2時30分頃から
- 有症者数 6名 (20歳代)
- 主な症状 腹痛、下痢、嘔吐等
- 病因物質 ノロウイルス
- 原因食品 2月15日(土)に当該施設で提供された食事
(ハモ南蛮、刺身(ヒラメ、タイ、サワラ)、ぶりしゃぶ小鍋、焼き物(ローストポーク、長芋お焼き)、季節の茶碗蒸し、天婦羅(インゲン、サツマイモ、カボチャ、ナス、エビ)、アサリと冬ごぼうの土鍋ご飯出汁茶漬け風、香り物、アイスクリーム、アルコール等)
- 原因施設 営業者の氏名 有限会社月神 DreamProject
(ユウゲンガイシャ ゲッシンドリームプロジェクト)
代表取締役 南 彰 (ミナミ アキラ)
業 種 飲食店営業
営業所の名称 武田水軍 (タケダスイグン)
営業所の所在地 和歌山市田中町5丁目3-3
東新ビル1F
- 原因等についての調査
 - 有症者の喫食状況等の調査
 - 有症者及び従業員の検便
 - 原因施設の検査(施設、調理器具)
- 措置 食品衛生法に基づき令和7年2月20日(木)から2月22日(土)まで3日間の営業停止

※ノロウイルスについて

1 ノロウイルスとは？

感染性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つ。潜伏期間は1～2日程度で、吐気・嘔吐・下痢等の症状を呈します。通常、これらの症状が1～2日続いた後、治癒します。また、感染しても発症しない人や、軽い風邪などの症状で済む人もいます。しかし、持病のある人や乳幼児・高齢者等は、脱水症状を起こしたり重症化したりする場合もあるので注意が必要です。

2 感染経路は？

・経口感染

ノロウイルスに汚染された食品を加熱不十分で食べた場合に起こります。

・接触感染

感染者のふん便や嘔吐物に直接接触して手や指にノロウイルスが付着することによって感染します。

他にも、飛沫感染や空気感染などがあります。

3 ノロウイルスによる食中毒の予防方法は？

食中毒を引き起こす細菌は、食品の中で自ら増殖しますが、ノロウイルスは食品の中では増えません。食品に付着したノロウイルスは少量でも人の体内に入ってから増殖し、吐気・嘔吐・下痢等の症状を引き起こします。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐポイントは、ノロウイルスを「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「拡げない」の4つです。

・ノロウイルスを「持ち込まない」

普段から感染しないように、丁寧な手洗いや日々の健康管理を心がけましょう。腹痛や下痢などの症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をやめましょう。

・ノロウイルスを「つけない」

食品や食器・調理器具などにノロウイルスを付けないように、調理前等の「手洗い」をしっかりと行いましょう。

・ノロウイルスを「やっつける」

食品に付着したノロウイルスを死滅させるためには、中心温度85～90℃、90秒以上の加熱が必要です。

二枚貝などノロウイルス汚染が疑われる食品については、中心部までしっかりと加熱しましょう。

調理器具は、洗剤などで十分に洗浄した後に熱湯（85℃以上）で1分以上加熱するか、塩素消毒液（塩素濃度200ppm）に浸して消毒しましょう。

・ノロウイルスを「拡げない」

ノロウイルスが身近で発生したときには、ノロウイルスの感染を広げないために食器は環境などの消毒を徹底すること、また、嘔吐物などの処理の際に二次感染しないよう対策をすることが重要です。

(参考) 政府広報オンライン 「ノロウイルスに要注意！感染方法と予防方法は？」

[ノロウイルスに要注意！感染経路と予防方法は？ | 政府広報オンライン \(gov-online.go.jp\)](https://www.gov-online.go.jp)

