



食中毒の発生及び行政処分について

1 概要

令和7年3月5日(水)、西条保健所に対し医療機関から「嘔吐、発熱、下痢の症状を呈している患者2名を診察し、検便検査の結果ノロウイルスが陽性となった。」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、2日(日)に新居浜市内の飲食店「有限会社花うらら」で食事をした2グループ9名のうち4名が、3日(月)23時頃から嘔吐、発熱、下痢の食中毒様の症状を呈しており、うち3名が医療機関を受診していた。

同保健所では、患者に共通する食事は同店が調理提供した生ガキを含む食事のみであること、複数の患者便からノロウイルスGⅡが検出されたこと、患者の症状、潜伏期間等の疫学調査の結果がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していること、患者を診察した医師から食中毒として届出があったことから、本件を同店が調理提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、同店を3月11日(火)から12日(水)まで2日間の営業停止処分とするとともに、衛生管理等の徹底について文書で指導した。

なお、患者はほぼ回復している。

2 発生状況 (令和7年3月11日 12時00分現在)

- | | |
|----------|---|
| (1)発生日時 | 3月3日(月)23時頃～3月4日(火)4時30分頃 |
| (2)喫食者数 | 2グループ9名 |
| (3)喫食日時 | 3月2日(日)16時45分頃～18時頃 |
| (4)発症者数 | 4名(男1名、女3名)(年齢24歳～51歳) |
| (5)受診者数 | 3名(男1名、女2名)(年齢24歳～51歳) |
| (6)入院者数 | 0名 |
| (7)主な症状 | 嘔吐、発熱、下痢 |
| (8)原因施設 | 名称：有限会社花うらら(飲食店営業)
所在地：新居浜市若水町1-9-8
営業者：有限会社花うらら(ゆうげんがいしゃはなうらら)
代表取締役 日野 加代子(ひの かよこ) |
| (9)原因食品 | 同店が3月2日(日)に調理提供した食事 |
| (10)病因物質 | ノロウイルスGⅡ |
| (11)行政処分 | 西条保健所が食品衛生法に基づき3月11日(火)から12日(水)まで2日間の営業停止処分 |

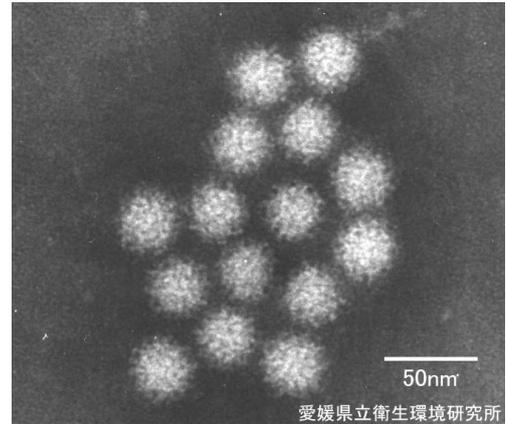
【同飲食店が3月2日(日)に患者らに提供したメニュー】

- 1 酢ガキ (生)
- 2 きゅうりの浅漬け
- 3 梅茶漬け
- 4 なまこポン酢
- 5 刺身 (いか、マグロ)
- 6 おにぎり
- 7 ざんき
- 8 だし巻き卵
- 9 茶碗蒸し
- 10 みそ汁
- 11 サラダ
- 12 茶そば
- 13 とろろ茶碗蒸し
- 14 バニラアイス

ノロウイルスによる食中毒

【特 徴】

- ・ウイルスによっておこる食中毒
- ・人から人への感染がある。
- ・手指や食品などを介して、経口で感染しヒトの腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛などを起こす。



【原 因 食 品】

- ・ウイルス保有者による調理食品
- ・ウイルスに汚染された二枚貝
- ・その他

患者のふん便や吐物からの二次感染による集団感染が見られる。

家庭や共同生活施設などで、嘔吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。

【症 状】

- ・感染から発症までに1～2日くらい。
- ・下痢、嘔吐を主徴とする急性胃腸炎の症状が出ます。
- ・頭痛、発熱、咽頭痛など、かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。
- ・通常発症から3日程度で治癒します。

【予 防 法】

- ・調理器具、食器等はよく洗浄し、熱湯や漂白剤で殺菌する。
- ・下痢等症状があるときには、調理に携わらない。
- ・用便後、調理前等には、十分に手洗い、消毒を行う。
- ・二枚貝の生食はさける。(加熱調理する)
- ・汚物の処理に注意する。(次亜塩素酸ナトリウムで消毒する)

食中毒発生状況一覧

令和6年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	9月24日	四国中央市	6	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月17日	宇和島市	38	11	0	会食	サルモネラ属菌(O7群)	飲食店	飲食店
4	1月25日	今治保健所管内	25	12	0	会食	クドア・セブテンpunkタータ	飲食店	飲食店
5	2月24日	今治保健所管内	19	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンpunkタータ	家庭、飲食店	飲食店
6	3月3日	新居浜市	9	4	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
合計			170	58	0				

令和5年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月5日	不明	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
2	6月5日	四国中央市	17	8	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月5日	八幡浜保健所管内	32	6	0	刺身及び寿司(推定)	不明	飲食店	飲食店
4	2月8日	大洲市	10	7	0	仕出し弁当	ノロウイルス	施設等	飲食店
合計			60	22	0				

令和4年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月8日	宇和島市	4	1	0	フグの肝臓	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
2	7月23日	砥部町	67	16	0	施設の昼食	サルモネラ属菌(O7群)	施設	施設
3	9月3日	砥部町	28	12	0	施設で提供された食事	黄色ブドウ球菌	施設	飲食店
4	1月16日	四国中央保健所管内	17	11	0	ヒラメの刺身及び握り寿司	クドア・セブテンpunkタータ	家庭、飲食店	飲食店
5	2月19日	松野町	19	12	0	仕出し弁当	ノロウイルス	家庭	飲食店
6	3月26日	西条保健所管内	19	11	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンpunkタータ	家庭	飲食店
合計			154	63	0				

【松山市】(令和7年3月11日現在)

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
6年度	8	480	157	0
5年度	6	402	72	0
4年度	7	1064	54	0