

## 大町保健所管内の飲食店でノロウイルスによる 食中毒が発生しました

本日、大町保健所は大町市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、当該施設に対し令和8年1月24日から令和8年1月26日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、令和8年1月16日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した3グループ19名中の3グループ16名で、行政検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

### 【事件の探知】

令和8年1月20日午前10時頃、医療機関から「飲食店で食事をした1名が胃腸炎症状を呈し、受診した。同じグループの者も同様の胃腸炎症状を呈している。」旨の連絡が大町保健所にありました。

### 【大町保健所による調査結果概要】

- 患者は1月16日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した3グループ19名中の3グループ16名で、17日午前3時頃から、下痢、発熱、嘔吐などの症状を呈しました。
- 患者は、当該施設で調理、提供された食事を共通して喫食していました。
- 長野県環境保全研究所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。
- 患者の発症状況は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。
- 以上のことから、大町保健所は当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

|       |  |  |
|-------|--|--|
| 担当保健所 | 大町保健所  |  |
| 患者関係  | 発症日時   | 1月17日 午前3時頃から                                    |
|       | 患者症状   | 下痢、発熱、嘔吐 など                                      |
|       | 患者所在地  | 大町市、安曇野市、北安曇郡 など                                 |
|       | 患者数<br>及び喫食者数  | 患者数／喫食者数：16名／19名<br>(患者内訳) 男性：16名 (年齢：20歳代～60歳代) |
|       | 入院患者数  | なし   |
|       | 医療機関受診者数   | 5名(受診医療機関数：3か所)                                  |
| 原因食品  | 1月16日に当該施設で調理、提供された食事  |  |
| 病因物質  | ノロウイルスGⅡ   |  |
| 原因施設  | 施設所在地 大町市<br>営業許可業種 飲食店営業  |  |
| 措置    | 食品衛生法に基づく営業の停止<br>令和8年1月24日から令和8年1月26日まで3日間<br>(この施設は1月20日から営業を自粛しています。) |  |

|      |           |   |
|------|-----------|---|
| 検査結果 | ノロウイルス GⅡ | 患者便：12 検体中 11 検体から検出<br>調理従事者便：4 検体中 4 検体から検出 |
|------|-----------|---|

[参 考]

|              |  |
|--------------|--|
| 患者へ提供されたメニュー | 豚バラしゃぶしゃぶ、きのお浸し、茹でズワイガニ、刺身、茶碗蒸し、天ぷら、鶏のから揚げ、ラム肉ステーキ、ホッケ焼き、湯豆腐、白子のポン酢和え など |
|--------------|--|

[参 考] 長野県内（中核市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

|                      |               |                  |
|----------------------|---------------|------------------|
| 令和 7 年 度<br>(うち 中核市) | 14 件<br>(3 件) | 239 名<br>(20 名)  |
| 令和 6 年 度<br>(うち 中核市) | 26 件<br>(6 件) | 523 名<br>(142 名) |

## ノロウイルス食中毒注意報発出中です（令和 8 年 1 月 14 日から）

### ～ ノロウイルスによる食中毒とは ～

#### [特 徴]

ノロウイルスによる食中毒は、主に①ノロウイルスに感染したヒトを介してウイルスに汚染された食品や、②ノロウイルスが蓄積した二枚貝を「生」や「加熱不足」で食べることによって起こります。

また、このウイルスの感染力は非常に強く、食品を介さなくてもヒトからヒトへ容易に感染します。

#### [症 状]

1～2日の潜伏期間を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、発熱などを起こします。かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。通常は発症してから1～2日で症状は治まりますが、小さなお子さんやお年寄りには脱水症状を起こす可能性がありますので、おかしいなと思ったら早めに医療機関を受診してください。

#### [予防方法]

外から帰った時、トイレの後、調理の前、食事の前には、石けんで手を十分に洗いましょう。

トイレに入る際は、衣服を汚さないように上着を脱ぐか、袖口をまくりましょう。

加熱して調理する料理は、中心部まで十分に加熱しましょう。

まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤で殺菌して使いましょう。

下痢、嘔吐、腹痛、発熱などの症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。

患者の嘔吐物などを処理する時は、マスクを着用し、使い捨ての手袋を使って片付けた後、塩素剤で消毒を行い、汚染が広がらないよう十分に注意しましょう。

発症者の便には多量のウイルスが含まれますが、症状が治まった後もしばらくの間はウイルスが排出されますので注意しましょう。

(問合せ先)

大町保健所 食品・生活衛生課

(担当)阿部、湯澤、西山

電話:0261-23-6528(直通)

0261-22-5111(代表)(内線 2351)

FAX:0261-23-2266

E-mail omachiho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

(問合せ先)

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係

(担当)福井、松本、塚田

電話:026-235-7155(直通)

026-232-0111(代表)(内線 2661)

FAX:026-232-7288

E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp