

飯田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、飯田保健所は飯田市内の飲食店「ロカンディーナ ミヤザワ」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設に対し令和8年3月17日から令和8年3月19日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、令和8年3月8日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した1グループ20名中の1グループ8名で、行政検査により、患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3月11日午前10時ごろ、患者から「飲食店を利用したところ、複数名が胃腸炎症状を呈した。」旨の連絡が飯田保健所にありました。

【飯田保健所による調査結果概要】

- 患者は3月8日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した1グループ20名中の1グループ8名で、9日正午頃から、下痢、腹痛、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。
- 関係自治体及び長野県環境保全研究所が行った検査により、患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、飯田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	飯田保健所	
患者関係	発症日時	3月9日 正午頃から
	患者症状	下痢、腹痛、嘔吐 など
	患者所在地	飯田市、下伊那郡、愛知県 など
	患者数 及び喫食者数	患者数/喫食者数：8名/20名 (患者内訳) 男性：2名 (年齢：50歳代～60歳代) 女性：6名 (年齢：20歳代～70歳代以上)
	入院患者数	なし
	医療機関受診者数	6名
原因食品	3月8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GⅠ、GⅡ	
原因施設	施設名	ロカンディーナ ミヤザワ
	施設所在地	飯田市上郷別府1403-1
	営業者氏名	(有)サンコーポレーション 代表取締役 <small>ふるた</small> 古田 <small>よしひと</small> 嘉仁
	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 令和8年3月17日から令和8年3月19日まで3日間 (この施設は3月16日から営業を自粛しています。)	

検査結果	ノロウイルス	患者便：7検体中6検体からノロウイルスGⅡ検出、 1検体からノロウイルスGⅠ及びGⅡ検出
------	--------	-------------------------------------------------

[参 考]

患者へ提供されたメニュー	サーモンのカルパッチョ、フラン（洋風茶わん蒸し、牡蠣、菜の花など）、真鯛のロースト、ラザーニャ、牛頬肉の赤ワイン煮込み、クリームブリュレ、イチゴジェラート、最中、パンケーキ、パウンドケーキ、フォカッチャ 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 （うち 中核市）	20件 （5件）	321名 （42名）
令和6年度 （うち 中核市）	26件 （6件）	523名 （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)
飯田保健所 食品・生活衛生課
(担当) 牧田、松村、菅沼
電話: 0265-23-1111(代表) (内線 2161)
FAX: 0265-53-0469
E-mail iidaho-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