

## ノロウイルスによる食中毒の発生について

本日、八代保健所から食中毒の発生について報告がありましたので、下記のとおりお知らせします。

## 記

## 1 概要

- 4月23日（水）に、八代保健所管内の以下の「6 原因施設」から「4月21日（月）から施設入所者等の複数人が下痢、嘔吐等の体調不良を起こしている。」と、八代保健所に連絡があった。
- 施設を管轄する八代保健所の調査の結果、4月21日（月）に、以下の「6 原因施設」が調理した昼食を喫食した58人のうち23人が、4月21日（月）から24日（木）にかけて下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈していることが判明した。
- 八代保健所は、「有症者の共通食の状況」、「有症者（施設利用者、調理従事者を含む職員）便からノロウイルスGⅡが検出されたこと」、「有症者の症状がノロウイルスによる症状と一致すること」等から、食事を提供した以下の「6 原因施設」を原因とする食中毒と断定し、本日、集団給食施設の事業停止処分を行った。
- なお、いずれの患者も症状は快復に向かっている。

- 2 発生年月日 令和7年（2025年）4月21日（月） ※初発
- 3 喫食者数 58人（入所者28人、ショートステイ8人、通所者15人、職員7人）
- 4 有症者数 23人（入所者13人、ショートステイ1人、通所者6人、職員3人）  
※うち医療機関受診者5人、入院者はいない。

患者年齢	60代	70代	80代	90代	100代	合計
男	1	0	1	3	0	5
女	2	0	6	9	1	18
合計	3	0	7	12	1	23

- 5 主な症状 下痢、嘔吐、発熱等
- 6 原因施設 事業施設名称：特別養護老人ホームひかわの里（集団給食施設）  
事業施設住所：熊本県八代市東陽町南752-1  
事業者氏名：社会福祉法人東泉会（とうせんかい）
- 7 原因食品 4月21日（月）に、原因施設で調理された昼食
- 8 病因物質 ノロウイルスGⅡ（有症者便から検出）
- 9 検査状況 検便（有症者） 8検体中8検体 ノロウイルスGⅡ検出  
（入所者4検体、通所者2検体、職員2検体）  
調理施設の拭き取り 10検体 ノロウイルス不検出  
検食（原材料・調理品） 8検体 ノロウイルス不検出
- 10 事業停止期間 令和7年（2025年）4月28日（月）～4月29日（火）の2日間

11 今年（令和7年（2025年）1月以降）の食中毒発生状況（4月27日時点）

	件数	患者数	昨年4月27日時点	
県所管分（熊本市を除く）	3件	51人	2件	40人
熊本市所管分	2件	20人	3件	14人
合計	5件	71人	5件	54人

ノロウイルスによる食中毒対策は、冬季だけでなく1年を通じて行う必要があります。十分な手洗い・消毒を行うとともに、従業員の毎日の体調管理や定期的な検便を実施してください。

食中毒予防の三原則

- 1 【つけない】・・・新鮮な原材料を使い、人も食品も常に清潔に
- 2 【増やさない】・・・調理した食品は早く食べ、常温で放置しない
- 3 【やっつける】・・・加熱する食品は中心まで十分加熱し、保存は5℃以下にする

ノロウイルスのように、感染力が非常に強く少ない量で食中毒を引き起こす微生物については、食中毒予防の3原則の中でも、特に「つけない!」「やっつける!」の2つの原則を徹底することが重要です。

**冬は特にご注意ください!**

食品を取扱う方々へ

**ノロウイルス**による**食中毒**

食中毒は夏だけではなく、**冬に多発しています!!**

データである

**ノロウイルスによる食中毒は、**

- ◆患者数で第1位
- ◆冬期に多い
- ◆大規模な食中毒になりやすい

3月～10月 52件  
11月～2月 68件

ノロウイルス 37.7人  
その他 8.4人

原因別の食中毒患者数（年間）  
ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）  
食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均、病院報告が明示している食中毒に限る）

**ノロウイルスによる食中毒予防のポイント**

**調理する人の健康管理**

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

**作業前などの手洗い**

- 洗うタイミングは、トイレに行ったあと
- 調理施設に入る前
- 料理の盛り付けの前
- 次の調理作業に入る前
- 手袋を装着する前
- 汚れの残りやすいところを洗いぬいで
- 指先、指の側、爪の間
- 親指の裏
- 手首、手の甲

**調理器具の消毒**

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果をもつ方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kankou\\_ryouyu/shokuhin/syokuchu/kannen/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kankou_ryouyu/shokuhin/syokuchu/kannen/yobou/040204-1.html)

ノロウイルスQ&A 検索

**ノロウイルスの感染を広げないために**

**食器・環境・リネン類などの消毒**

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
- 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬液を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
- 5分ほど1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
- 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

**おう吐物などの処理**

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
- 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
- ペーパータオル等（市販される薬用紙等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
- 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
- しじきなどを洗い込まないようにします。
- 終わったら、いいねに手を洗います。

**塩素消毒の方法** 次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

\*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの洗濯や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの処理 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

▶製品ごとに濃度が変わるので、表示をしっかり確認しましょう。  
 ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。  
 ▶おう吐物などの酸性のものに塩素液をかけたとき、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。  
 ▶消毒液を希釈し、かければならない場合は、消毒液の入った容器は、蓋で栓がはまらないように、消毒液でふたなどをしっかりと閉鎖して保管しましょう。

**ノロウイルスによる感染について**

感染経路	症状
<p>&lt;食品からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な炊飯など</li> </ul> <p>&lt;人からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul>	<p>&lt;潜伏期間&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 感染から発症まで24～48時間</li> </ul> <p>&lt;主な症状&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。</li> <li>● 感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状の場合もある。</li> <li>● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を取り込むことによる肺炎や脳炎にも要注意。</li> </ul>

**【問合せ先】**  
 健康危機管理課 食品乳肉衛生班  
 担当：奥田  
 直通：096-333-2247 内線：33169