

ノロウイルスによる食中毒の発生について

本日、阿蘇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

- 3月25日（水）に、阿蘇保健所管内の医療機関から「阿蘇保健所管内の学校職員が複数人、下痢、嘔吐等の体調不良を起こしている。」と、阿蘇保健所に連絡があった。
- 阿蘇保健所の調査の結果、3月23日（月）から24日（火）にかけて、以下の「6 原因施設」で製造した弁当を喫食した3グループ28人のうち26人が、3月24日（火）から25日（水）にかけて嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。
- 阿蘇保健所は、有症者の共通食の状況、有症者便、調理従事者からノロウイルス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食中毒の症状と一致すること、医師から食中毒発生届が提出されたこと等から、弁当を製造した以下の「6 原因施設」を原因とする食中毒と断定し、本日営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8年（2026年）3月24日（火） ※初発

3 喫食者数 3グループ 28人（3月28日（土）12時現在）

4 有症者数 3グループ 26人（3月28日（土）12時現在）

※うち医療機関受診者 10人。入院者はいない。

患者年齢	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
男	0	0	2	1	4	1	0	8
女	0	3	4	2	6	2	0	17
性別未回答		1						1
合計	0	4	6	3	10	3	0	26

5 主な症状 下痢、嘔吐、発熱等

6 原因施設 営業施設名称：長谷部商店（そうざい製造業）
営業施設住所：熊本県阿蘇郡小国町上田1061-2
営業者氏名：長谷部 まち子（はせべ まちこ）

7 原因食品 3月23日（月）及び3月24日（火）に、原因施設で調理された弁当

8 病因物質 ノロウイルスGⅡ（有症者便、調理従事者便から検出）

9 検査状況 検便（患者） 14検体中13検体 陽性

検便（調理従事者） 2検体中2検体 陽性

調理施設の拭き取り 10検体中10検体 陰性

10 営業停止期間 令和8年（2026年）3月28日（土）～3月29日（日）の2日間

なお、当該施設は、3月27日（金）から営業を自粛している。

11 今年（令和8年（2026年）1月以降）の食中毒発生状況（今回は含まない）

	件数	患者数	昨年3月28日時点	
県所管分（熊本市を除く）	1件	2人	3件	51人
熊本市所管分	4件	68人	2件	20人
合計	5件	70人	5件	71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。

食品を取扱う方々へ

冬は特に注意!

ノロウイルスによる**食中毒**

食中毒は夏だけではなく、ウイルスによる食中毒が**冬に多発**しています!!

データでもと

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

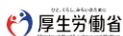
<p>県別別の食中毒発生数（年間）</p> <p>ノロウイルス 42.6% 4,945人</p> <p>その他 6,650人</p>	<p>ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）</p> <p>3月～10月 54件</p> <p>11月～2月 59.7% 90件</p> <p>その他 8.4人</p>	<p>ノロウイルスによる食中毒の患者数</p> <p>36.7人</p> <p>食中毒1件あたりの患者数</p>
--	---	--

※ 出典：食中毒統計（令和2～6年の平均、病目別が判別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

<p>調理する人の健康管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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、食品を直接取り扱う作業をしない。 ○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。 	<p>作業前などの手洗い</p> <ul style="list-style-type: none"> ○流水タイムングは、 ○トイレに行ったあと ○調理施設に入る前 ○料理の盛付けの前 ○次の調理作業に入る前 ○手袋を着用する前 ○汚れの残りやすいところを ていねいに ○指先、指の間、爪の間 ○指輪の周り ○手首、手の中 	<p>調理器具の消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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/jissaku/information/bunya/kanikou_inyou/shchukiniv/kyokuchu/karinnv/jcbou/040204-1.html



ノロウイルスの感染を広げないために

<p>食器・環境・リネン類などの消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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）消毒後は十分に薬剤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。 ●65℃で1分以上の熱水洗濯や、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。 	<p>おう吐物などの処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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（市販される凝固剤等を使用することも可能）で跡に拭き取り、塩素消毒液、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。 ●しぶきなどを吸い込まないようにします。 ●終わったら、ていねいに手を洗います。
--	--

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 悪臭 （臭いの中で消毒物を洗す） 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

- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの悪臭のものに直接原液をかけること、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。
- ▶消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、閉って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと表記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><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●感染した人が調理などをした汚染された食品 ●ウイルスの混入した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏期間></p> <ul style="list-style-type: none"> ●感染から発症まで24～48時間 <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。 ●感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ●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重症にも要注意。

【問合せ先】
 健康危機管理課 食品乳肉衛生班
 担当：松本・奥田
 直通：096-333-2247 内線：33168、33169