

名古屋市保健所生活衛生部
食品衛生課食品衛生担当
(健康福祉局)
担当：森川、中居
972-2646

港区管内における食中毒の発生について

1 探知及び概要

令和7年2月27日(木)、市民から港保健センターに「2月24日(月)昼に港区の飲食店で製造された弁当を喫食したところ、複数名が発熱、嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との連絡がありました。

その後の調査の結果、2月24日(月)昼に当該施設が提供した弁当を喫食したグループ12名及び、25日(火)昼に当該施設を利用したグループ5名のうち、13名が食中毒様症状を呈していることが判明しました。患者の共通食は当該施設が提供した食事のみであること、患者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、さらに本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことなどから、名古屋市保健所(港保健センター)は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒事件と判断しました。

2 発症日時

2月25日(火)午前7時頃から(24日(月)昼に当該施設の弁当を喫食したグループ)

3 喫食者数

17名

4 患者数

13名

5 主な症状

嘔気、嘔吐、下痢 等

6 原因食事提供施設

飲食店営業

施設所在地：名古屋市港区

7 原因食事

(1) 2月24日昼に当該施設が提供した仕出し弁当

(ご飯、エビフライ、刺身、ブリの照り焼き、玉子焼き、ひじき 等)

(2) 2月25日昼に当該施設が提供した食事

(ご飯、刺身、ひじき、あさりのつくだ煮、高野豆腐、赤だし 等)

8 病因物質

ノロウイルス(名古屋市衛生研究所で検査を実施)

9 措置

名古屋市保健所は2月28日(金)当該施設における飲食店営業の禁止処分を行いました。

10 本市の食中毒発生状況(2月28日現在、本食中毒を含む。)

	件数(件)	患者数(人)
令和7年	3	58
前年同期	8	241
前年計	17	334

現在ノロウイルス食中毒注意報を発令中です。手洗いの励行、体調管理の徹底、食品の十分な加熱等を行い、食中毒防止に心がけましょう。



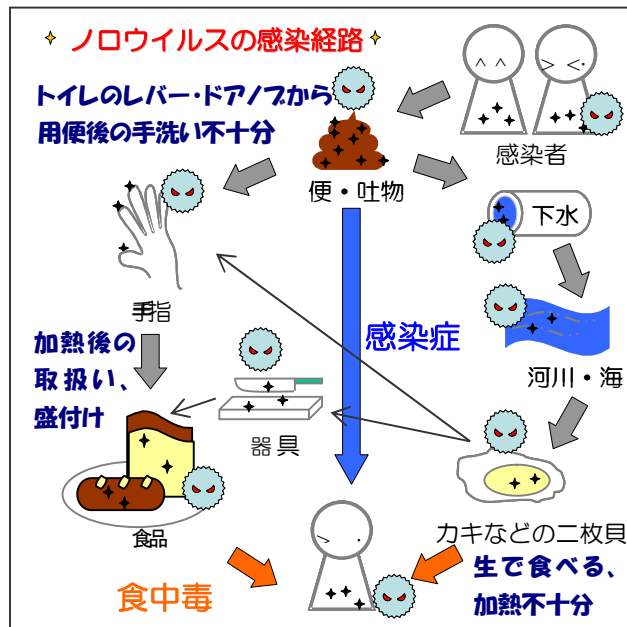
ノロウイルス食中毒に注意しましょう！

ノロウイルス食中毒は冬場だけでなく1年を通じて発生します。

近年は、調理従事者が原因と考えられる事例が多く発生していることから、手洗いや食品の十分な加熱など、予防対策をしっかりと行いましょう。

ノロウイルスの特徴

- 人の小腸でのみ増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、嘔吐等）を起こします。
（症状は、一般に数日で回復します。）
- 少ないウイルス量（100 個以下）でも感染します。
症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスが排泄され、食品を汚染したり感染を広げたりする場合があります。
- 感染しても症状のない人もいますが、便にはウイルスが排泄されます。



ノロウイルス食中毒の予防方法

① 手洗いはしっかり

調理前、食事前、トイレの後、オムツ交換後、吐物の処理後は、特に**念入りに手を洗いましょう**。
使い捨て手袋の使用も有効です。

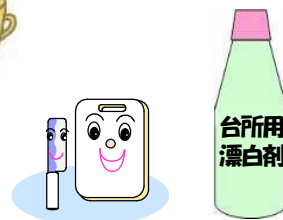
② 食品は中心部まで十分加熱

中心温度 85～90℃で 90 秒間以上加熱しましょう。
加熱調理後も、再汚染のないよう取扱いに注意！



③ 調理器具などを洗浄・消毒

まな板、包丁、食器、ふきん等は、十分に洗浄した後、**熱湯（85～90℃で 90 秒間以上）**又は、**次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）※**で消毒しましょう。
※水 2 リットルに対して市販の台所用漂白剤を 10 ミリリットル（キャップ半分弱）加えます。



④ 調理する人の体調に注意

下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、調理は控えましょう。

症状がなくても感染している場合があります。日頃から手洗いをしっかり行い、使い捨て手袋を使用するなどして、食品の汚染や他の人への感染を防ぎましょう。

⑤ 患者の吐物は適切に処理

患者の吐物や便には感染力のあるウイルスが残っている可能性があるため、調理器具などよりも高濃度の**次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 1000ppm）※**を使用して、ウイルスが飛び散らないように速やかに処理をしましょう。

※水 2 リットルに対して市販の台所用漂白剤を 50 ミリリットル（キャップ 2 杯半分）加えます。