

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：石井、小泉
TEL 972-2646 (内線 2646)

本日 22 時 45 分まで待機しております。

中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9月29日(月)、中保健センターに令和7年9月25日(木)同じ会社のグループ20名で名古屋市中区の飲食店「天串 金山店」を利用し、その内19名が9月30日の夜から嘔吐、下痢等を発症したとの申立がありました。その後、9月25日(木)から9月26日(金)の間に利用した計6グループに体調不良者が発生していることが判明しました。

その後の調査の結果、患者らの共通食は当該施設で提供された食事のみであること、患者及び従業員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(中保健センター)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。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

2 発症日時

9月26日(金)午後8時00分頃から

3 喫食者数

87名

4 患者数

34名

5 主な症状

下痢、嘔吐、発熱等

6 原因食事提供施設

飲食店営業

施設所在地：名古屋市中区

7 原因食事

9月25日及び26日に当該施設で提供された食事

(いわしのみぞれ煮、おつくり3種、半熟卵とベーコンのシーザーサラダ、天ぷら野菜2種、天ぷら海鮮2種、若鶏のステーキ、天むす、ロールケーキ 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10月2日(木)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(10月2日現在、本食中毒を含む。)

	件数(件)	患者数(人)
令和7年	15	356
前年同期	16	330
前年計	17	334



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 $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ 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（ $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ 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

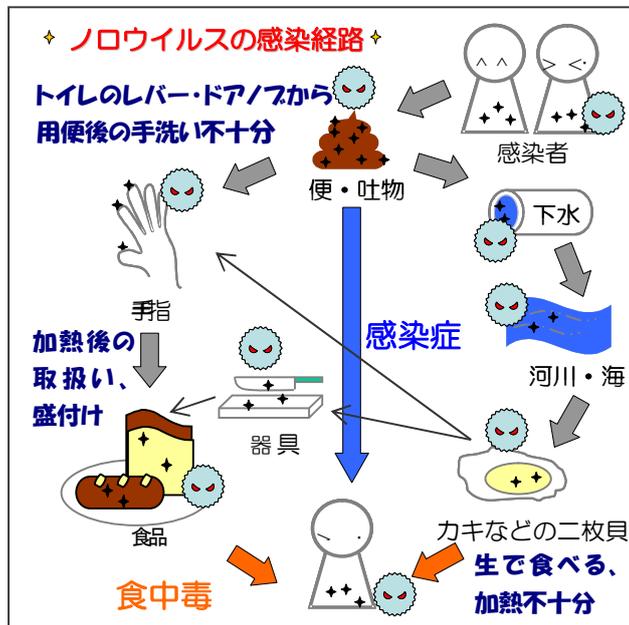
下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、調理は控えましょう。

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。



ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう!

症状は感染してから
24～48時間後
におう吐や下痢など



冬場は特に
ノロウイルス
食中毒が
起こりやすい
時期です

予防するには

十分な
手洗い

調理器具等の
洗浄・消毒

体調が
悪い人は
調理を
しない

カキなどの
二枚貝は
十分に
加熱する

