令和７年１月２４日
生活衛生課　食品安全衛生担当
担当者　　高祖、荒木
内線：1867、1868　直通：0952-25-7077
E-mail:seikatsueisei@pref.saga.lg.jp

ノロウイルスによる食中毒が発生しました

令和７年１月２１日（火曜日）午前９時頃、佐賀市内の医院から「当院に定期通院されている方に食中毒症状を呈しているものが複数名いる」との連絡がありました。

連絡を受けた佐賀中部保健福祉事務所が調査を実施したところ、佐賀市内の飲食店が製造した宅配弁当を食べた方のうち、１３名が食中毒様症状を呈していることが判明しました。

佐賀中部保健福祉事務所は、当該飲食店で製造された弁当を原因としたノロウイルスによる食中毒と断定し、本日（１月２４日）、食品衛生法第６条第３号違反として、営業停止命令（４日間）を行いました。

ノロウイルスによる食中毒は季節関係なく発生しています。ノロウイルスに感染した調理従事者により各種食品が汚染されることで食中毒となる場合がありますので、別添資料を参考に食中毒予防に心がけてください。

記

１　調査内容	
(1)発生日時（初発）	令和７年１月１７日（金曜日）　午前２時頃
(2)原因施設	所在地　佐賀県佐賀市本庄町袋２２－２５ 屋　号　ヘルスランチあららぎ 営業者　蘭 信子（あららぎ のぶこ）
(3)原因食品	令和７年１月１５日（水曜日）から１月１７日（金曜日）に 当該原因施設が製造した弁当
(4)病因物質	ノロウイルスＧⅡ
(5)摂食者数	１１５名（推定）
(6)患者数	１３名 男性　５名　５０歳代～７０歳代、女性　８名　５０歳代～８０歳代
(7)摂食年月日	令和７年１月１５日（水曜日）から令和７年１月１７日（金曜日）
(8)症状	下痢、嘔吐、発熱等
(9)平均潜伏時間	約４６時間

２　食中毒と断定した理由

(1)　患者の共通食は、当該原因施設が製造した弁当の他にないこと。
(2)　当該施設の調理従事者及び患者の便からノロウイルスＧⅡを検出し、患者の症状及び潜伏時間（平均潜伏時間が約４６時間）がノロウイルスによるもの（２４時間～４８時間）と一致していること。
(3)　調理従事者が患者に先んじて発症していること。
(4)　医師から食中毒届出票が提出されたこと。

以上から、当該施設で調理された食事を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定した。

３　原因施設への措置内容等

(1)行政処分	・営業停止命令 令和７年１月２４日（金曜日）（４日間） （令和７年１月２３日（木曜日）の１日は営業自粛）
(2)指導内容	・厨房の清掃及び機器、器具等の洗浄、消毒の徹底を図ること。 ・トイレは次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を実施すること。 ・調理等に際しては、手指の洗浄及び消毒の徹底を図ること。 ・調理従事者の健康管理及び健康状態の把握を徹底し、調理従事者等からの食品の二次汚染の防止を図ること。 ・調理従事者に対し、食中毒予防のための衛生教育を実施すること。

４　その他の情報

・患者は、回復しています。
・弁当の製造数
　１月１５日昼　４８食、夜　４６食、１月１６日昼　４０食、夜　３３食、
　１月１７日昼　５４食、夜　４５食
・弁当メニュー
　１月１５日昼：手作り肉団子、山菜炒煮、フレンチドレ和、ごま豆腐、ごま和
　　１５日夜：焼き餃子、カレー炒め、含め煮、おかか和、漬物
　１月１６日昼：れんこんのはさみ揚げ、炒煮、酢の物、甘辛炒め、かぶの酢漬
　　夜：豚肉のしそ香味焼、ソテー、含め煮、白菜のゆず和、つぼ漬
　１月１７日昼：豚しゃぶ、共煮、ツナれんこん、干しえび和、あさりのしぐれ煮
　　夜：鯖の塩焼、ソテー、金平こんにゃく、ナムル、煮豆

佐賀県内での食中毒発生状況（令和７年１月２４日現在）

令和５年		令和６年		令和７年	
事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
５	７	８	６２	１※	１３※

※令和７年１月～現在までの計（本事件を含む。）

食品を取扱う方々へ

冬は特にご注意！

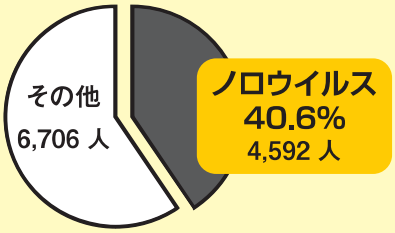
ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

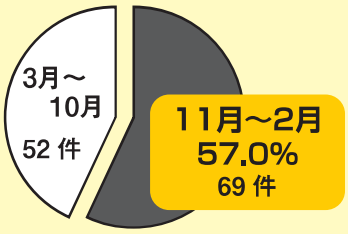
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第１位



原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の
発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい

ノロウイルス	37.7 人
その他	8.4 人

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。病因物質が判明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
- ◎ 親指の周り
- ◎ 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有する方法で消毒する。

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/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ＆A 検索

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

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。
  - 85℃で 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（市販される凝固剤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。

＊濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの 消毒 や 拭き取り 200ppm の濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppm の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	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直接原液をかけると、**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、**誤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明記して保管**しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路

＜食品からの感染＞
- 感染した人が調理などをして汚染された食品
- ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

＜人からの感染＞
- 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

症状

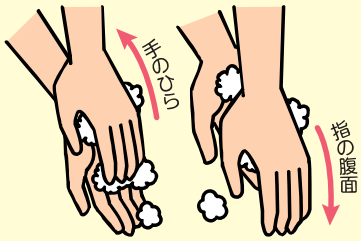
＜潜伏時間＞
- 感染から発症まで24～48時間

＜主な症状＞
- 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、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

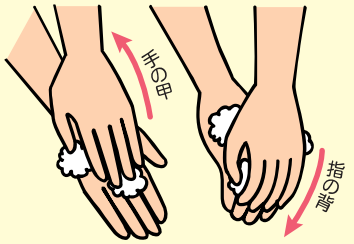
できていますか？ 衛生的な手洗い

1 流水で手を洗う

2 洗浄剤を手に取る

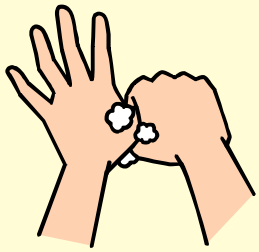


3 手のひら、指の腹面を洗う

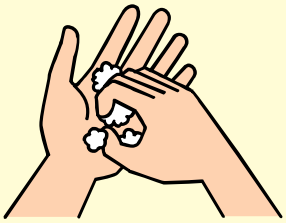


4 手の甲、指の背を洗う

5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う

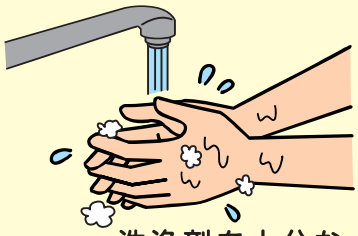


6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う

8 手首を洗う（内側・側面・外側）



9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す

10 手をふき乾燥させる

11 アルコールによる消毒

２度洗いが効果的です!

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公益社団法人日本食品衛生協会