

食中毒事件の発生について

1 概 要

2025 年（令和 7 年）7 月 10 日（木）午後 3 時 15 分頃、市内飲食店から「当店の利用者から体調不良の申出があった。」旨の連絡があった。

調査したところ、7 月 8 日（火）に瀬戸内料理たんとが提供した食事を喫食した 1 グループ 14 人中の 7 人が主に下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈していることが判明した。症状及び発症状況が類似しており、有症者の共通食は当該施設の食事に限られていた。また有症者便からノロウイルスが検出された。

以上のことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒事件と断定し、7 月 13 日（日）、当該施設に対し営業禁止の処分を行った。

2 初発日時

7 月 9 日（水）午前 6 時 00 分

3 患者等の状況（7 月 13 日午後 3 時現在）

- (1) 喫食日 7 月 8 日（火）午後 7 時頃～
- (2) 喫食者数 14 人（1 グループ）
- (3) 有症者数 7 人（20 歳～66 歳）（重症者・入院なし、現在回復傾向にある）
（内訳）男性：7 人（20 歳～66 歳）
女性：0 人
※有症者所在地：福山市、尾道市、笠岡市、浅口市
- (4) 主 症 状 下痢、腹痛、吐き気等

4 原因施設

- (1) 屋 号 瀬戸内料理たんと
- (2) 所 在 地 福山市元町 13 番 21 号 宮通りビル 1F
- (3) 営 業 者 有限会社たんと 代表取締役 藤井 剛
- (4) 営業の種類 飲食店営業

5 原因食品

原因施設が 7 月 8 日に提供した食事（原因食品は調査中）

【提供メニュー】

先付（生牡蠣）、前菜（あん肝、バイ貝の煮付、人参とブロッコリーの和え物）、椀物（鯛そうめん）、お造り（タイ、サーモン、カンパチ、エビ）、焼物（焼きガンス）、揚げ物（ネブトの唐揚げ、カキフライ）、酢の物（蛸酢の物）、飯物（あなご飯）、吸物（鯛の澄まし汁）、甘味（揚げもみじ） 等

6 病因物質

ノロウイルス

7 保健所の対応

- (1) 有症者等の健康及び喫食状況調査
- (2) 原因施設の立入調査
- (3) 検体採取

検体名	検体数	検査項目	検査結果
有症者便	5	ノロ ウイルス	4 検体陽性、0 検体陰性、1 検体検査中
従事者便	6		0 検体陽性、4 検体陰性、2 検体検査中
拭き取り	9		9 検体検査中
食品	8		8 検体検査中

市民の皆さまへのよびかけ

～～ノロウイルスについて～～

1 主な感染経路

- ・ノロウイルスに汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ・食品取扱者（食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者を含む）が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- ・ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合
- ・家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトで飛沫感染等直接感染する場合

2 症状等

- ・潜伏期間（感染から発症までの時間）：24～48時間
- ・主症状：吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱

3 予防方法

- ・調理を行う前、食事の前、トイレに行った後などには、石けんを十分泡立てて手指を洗浄する。
- ・特に子どもやお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱する（食品の中心温度85～90℃以上で90秒以上）
- ・調理器具等（まな板、包丁、ふきん等）は、洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（※）や熱湯で消毒する。

※消毒液の作り方

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、又は家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて作ります。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒 や拭き取り 200ppmの塩素液		嘔吐物などの廃棄 （袋の中で廃棄物を浸す） 1000ppmの塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%（一般的な業務用）	5mL	3L	25mL	3L
6%（一般的な家庭用）	10mL	3L	50mL	3L
1%	60mL	3L	300mL	3L