

記者発表資料  
令和7年3月8日  
食と暮らしの安全推進課  
食品安全班  
担当：平塚  
電話：022-211-2644

## 食中毒の発生について

### [事件の概要]

令和7年3月5日(水)午後1時頃、福島県から、「宮城県内の施設が提供した仕出しを喫食し、複数名が食中毒症状を呈している。」旨、食と暮らしの安全推進課に通報があった。

施設を管轄する仙南保健所が調査したところ、3月2日(日)に、丸森町内の飲食店「松寿司」が提供した仕出しを喫食した1グループ20名中12名の他、店内で提供した食事を喫食した1グループ13名中7名が下痢、吐き気、腹痛、嘔吐等の症状を呈していたことが判明した。

同保健所は、患者に共通する食事が、3月2日(日)に上記施設において提供した仕出し及び食事に限られていること、患者の症状及び潜伏時間が概ね一致していること、患者便及び調理従事者便からノロウイルスGⅡが検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、3月8日(土)に上記施設を原因施設とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患者関係	発症日時	令和7年3月3日(月)午前6時頃
	主な症状	下痢、吐き気、腹痛、嘔吐等
	患者数	19名(男性7名 40代~70代、女性12名 30代~70代)
	受診者数	9名
	入院者数	なし
	診療医療機関	丸森町内の医療機関他
原因食品	原因施設で提供した仕出し及び食事	
病因物質	ノロウイルスGⅡ	
原因施設	所在地	伊具郡丸森町大内清水2
	屋号	松寿司 <sup>まつずし</sup>
	営業者	松野 司
	業種	飲食店営業
措置	3月8日(土)から10日(月)まで営業停止3日間	
担当保健所	仙南保健所	

### ※喫食メニュー

仕出し:かんぴょう巻、太巻、いなり、ガリ、しょうゆ(個包装)、お茶

食事:刺身、煮魚、茶碗蒸し、揚げ物、スープ、握り6巻、カツオのたたき、しば漬け、白子の煮付、アンキモ、だし巻き玉子、デザート

(参考)宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。( )内は、仙台市分を再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から3月7日まで	6(1)	57(3)	0(0)
昨年同期	2(1)	2(1)	0(0)

## ノロウイルスによる食中毒について

ノロウイルスによる食中毒は例年冬場に多く発生します。ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

### 【ノロウイルスによる食中毒の特徴】

潜伏期間(感染から発症までの時間)は 24～48 時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。通常、これらの症状が1日から2日続いた後、治癒し、後遺症もありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

### 【感染経路】

ノロウイルスの感染経路は、ほとんどが経口感染で、次のような感染様式があると考えられています。

- 1 患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便やおう吐物から人の手などを介して二次感染した場合
- 2 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へ飛沫感染等直接感染する場合
- 3 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などが含まれます。)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
- 4 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
- 5 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

### 【予防方法】

- 1 手をよく洗う。
- 2 食品を加熱調理(中心部を 85～90℃で 90 秒以上)する。
- 3 調理器具の洗浄・消毒を徹底する。
- 4 感染している人のおう吐物・便などの処理の際にはマスクや手袋を装着し、飛び散らないように扱い、床等に付着した場合は塩素系漂白剤で消毒を行う。
- 5 トイレの取手やドアノブ等、手指が触れる場所は、こまめに洗浄・消毒を行う。

(参考)宮城県ホームページ(ノロウイルスによる食中毒について)

<https://www.pref.miyagi.jp/site/syokunoanzen/noropage1.html>