

記者発表資料
令和8年3月20日
食と暮らしの安全推進課
食品安全班
担当：大熊・高橋
電話：022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

令和8年3月18日(水)午前11時頃、患者グループの1人から、「3月14日(土)に大崎市内の飲食店で食事をしたところ、複数名が下痢、嘔吐等の症状を呈している」旨、大崎保健所に通報があった。

同保健所が調査したところ、大崎市内の飲食店「鉄兵衛 前田バイパス店」で提供した食事を喫食した1グループ10名のうち、4名が下痢、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14日(土)に同飲食店で提供した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、複数の患者の便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、同飲食店で提供した食事を原因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8年3月15日(日)午後4時頃
	主な症状	下痢、嘔吐等
	患者数	4名(30代~60代)
	受診者数	2名
	入院者数	なし
	診療医療機関	大崎市内の医療機関
原因食品	原因施設で提供した食事	
病因物質	ノロウイルスGⅡ	
原因施設	所在地：大崎市古川前田町22 屋号：鉄兵衛 前田バイパス店 営業者：遠藤 政昭 業種：飲食店営業	
措置	飲食店の営業停止3日間(3月20日(金)から22日(日)まで)	
担当保健所	大崎保健所	

※喫食メニュー

かき酢、刺身(まぐろ、かつお、サーモン、甘えび)、メヒカリ素揚げ、鴨肉ロースト、茶わん蒸し、天ぷら(えび、なす、かぼちゃ、ふきのとう、白子)、みそ汁、握り寿司(蒸しえび、まぐろ、いか、いくら)、銀たら焼き、草餅

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況【本件を含めない。()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19日まで	10 (3)	125 (16)	0 (0)
昨年同期	9 (2)	286 (47)	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ており、食品取扱者を通じた食品の汚染や、かきなどの二枚貝を生又は加熱不十分で食べた場合に発生します。ノロウイルスは感染力が強く、食中毒などの集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

【症状】

ノロウイルスに感染し、発症するまでの時間は、通常 24～48 時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛です。通常、これらの症状が 1 日から 2 日続いた後、後遺症もなく治癒します。また、感染しても発症しない場合や、又は軽い風邪のような症状が出る場合もあります。

【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嘔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された食品を食べた場合
- 4 汚染されていた二枚貝を、生又は加熱不十分で食べた場合
- 5 ノロウイルスに汚染された井戸水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 感染している人の嘔吐物・便などを処理する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。(アルコールは効果なし)
- 5 トイレの取っ手やドアノブ等、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>