

前橋市内の飲食店で発生した食中毒に対する処分について

1 内容のあらまし

令和7年2月25日（火）10時頃、市内医療機関から「市内の飲食店を利用した2人が、嘔吐、下痢等の消化器症状を呈して受診した。聞き取りから生牡蠣を食べたと訴えていたため、食中毒を疑っている」旨、電話連絡が当所にありました。

当所で調査したところ、対象施設（下記4、以下同じ。）で提供された食品を喫食した2グループ4人中4人が同様の症状を呈していることが判明しました。

発症者に共通した食品は対象施設で提供された食品のみであったこと、人から人への感染を疑うエピソードがなかったこと、発症者4人から採取した検便4検体のうち4検体からノロウイルスが検出されたこと、発症者の症状がノロウイルスによる症状に合致していること及び患者を診察した医師から食中毒届が提出されたことから、対象施設で提供された食品を原因とする食中毒事件と断定しました。

(1) 発症日時 令和7年2月24日（月） 1時

(2) 発症者 喫食者2グループ4人中、2グループ4人 ※調査中

	～9歳	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	計
男	0	1	2	0	0	3
女	0	0	1	0	0	1
計	0	1	3	0	0	4

最年少者：19歳（男性）、最年長者：26歳（男性）

(3) 主な症状 嘔吐、下痢、発熱

(4) 病因物質 ノロウイルス

(5) 原因食品 2月22日（土）夜に当該施設で提供された生牡蠣（推定）

2 対象施設への措置

食品衛生法第60条に基づく営業停止命令（同法第6条第3号違反によるもの）

3 期間

営業停止3日間（令和7年2月28日（金）から令和7年3月2日（日）まで）

4 対象施設

施設名：おいで家 寅次郎

前橋市広瀬町3-17-1

営業者：堀越 昌城（ほりこし まさしろ）

5 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和7年2月28日現在）

	発生件数	患者数	死者数
令和7年*	0	0	0
昨年同期	0	0	0
令和6年	3	92	0
(令和6年の欄は1月1日～12月31日の集計)			

※本件を含まない

★ノロウイルス★

ノロウイルスは直径25～35nmのとても小さなウイルスです。人の腸の中で増殖するので、とても少ない量（10～100個の摂取）で感染し発症します。

ノロウイルスによる胃腸炎や食中毒は冬に流行しますが、年間を通して発生しています。

★主な原因食品 ウイルスに汚染された食品、二枚貝（生カキ等）

★症 状 おう吐、吐き気、下痢、発熱など

(感染後、通常12～72時間後(主に24～48時間)で発症します)

★予 防 法

- ・食品を十分に加熱する（食品の中心部が85～90℃90秒間以上）
- ・手指を十分に洗浄及び消毒する（特に調理に従事する前、食事前、トイレ使用后）
- ・次亜塩素酸ナトリウムにより調理器具、設備及びトイレの洗浄・消毒を徹底する
- ・感染者のおう吐物や排泄物を処理するときは、手袋などをして直接触れないようにする
- ・症状が改善しても1～4週間はウイルスが排出されるので二次感染に注意する

本件に関するお問い合わせ

衛生検査課 食品衛生係

電話 内線／84-2213、84-2208
直通／027-220-5778