

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3月13日（木）16時30分頃、市内医療機関から「3月11日の夜に市内飲食店を利用した複数名が下痢、嘔吐等の消化器症状を呈しており、食中毒の疑いがあったため連絡をした。」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5グループ86人中32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32人中5人（2グループから採取）に実施した検便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3月12日（水）21時

（2）発症者 喫食者5グループ86人中、5グループ32人 ※調査中

	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	計
男	1	2	3	2	5	2	15
女	0	8	2	1	6	0	17
計	1	10	5	3	11	2	32

最年少者：19歳（男性）、最年長者：62歳（男性）

患者地域：前橋市18人、高崎市7人、その他県内5人、県外2人

（3）主な症状 下痢、嘔吐、発熱

（4）病因物質 ノロウイルス

（5）原因食品 3月11日（火）夜、13日（木）夜、14日（金）昼及び夜に当該施設で提供された食品（推定）

※主な提供食品：生牡蠣、刺身、寿司

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3月22日（土）から令和7年3月24日（月）まで）

4 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和 7 年 3 月 2 2 日現在）

	発生件数	患者数	死者数
令和 7 年*	2	8	0
昨年同期	1	1 4	0
令和 6 年	3	9 2	0
（令和 6 年の欄は 1 月 1 日～1 2 月 3 1 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 2 5～3 5 n m 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（1 0～1 0 0 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 1 2～7 2 時間後(主に 2 4～4 8 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 8 5～9 0℃9 0 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 027-224-1111(代表)内線 84-2213 又は 84-2208