



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和8年4月3日（金）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
生活衛生課	食品指導係	山田	内線 3419 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

## 食中毒の発生について

令和8年4月1日（水）、関市内の飲食店を利用した方から「下痢、嘔吐、発熱等を呈している者が複数発生している。」との通報が関保健所がありました。

関保健所は、患者ら全員に共通する食事は当該施設で調理された食品に限られること、患者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。

発生状況等の概要は下記のとおりです。

### 記

#### 1 発生状況

摂食者数	1グループ10人
有症者数	8人（男性0人、女性8人） 41歳～51歳
受診者数	6人（入院0人）
摂食日時	3月25日（水）13時00分
発病日時	3月26日（木）20時00分～3月27日（金）6時00分
主な症状	下痢、嘔吐、発熱等

2 主なメニュー コース料理（前菜、季節のお椀物、スープ、自家製パン、お魚料理、お肉料理、デザート）

3 原因食品 調査中

4 病因物質 ノロウイルス

5 原因施設 屋号：Restaurant Lavish（レストラン ラビッシュ）

営業者：小田 だいすけ

業種：飲食店営業（レストラン）

所在地：関市<sup>おやな</sup>小屋名851-6

6 検査 原因究明のため、引き続き患者及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中

7 措置 関保健所では、当該施設を4月3日（金）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

岐阜県における食中毒発生状況（4月3日現在、本件を含む）

		本 年			昨 年 同 期			昨年1年間		
		件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数
岐 阜 県		6	58	0	10	604	0	26	1,030	0
内 訳	岐阜市以外	6	58	0	8	553	0	21	942	0
	岐阜市	0	0	0	2	51	0	5	88	0

<参考資料>

## ノロウイルスによる食中毒

近年、ノロウイルスによる食中毒が多数報告されています。

患者や感染者の便、おう吐物には大量のノロウイルスが含まれており、手指を介して食品を二次的に汚染することによって食中毒が発生したり、ヒトからヒトへ感染する感染症を引き起こすことも少なくありません。

### ● 特徴

- ・主に冬季に発生
- ・ヒトの腸管内のみで増える
- ・感染力が非常に強く、少量のウイルス（10～100個）でも感染し発症

### ● 原因食品

- ・調理従事者の手指などを介してノロウイルスに二次的に汚染された食品
- ・加熱不十分な二枚貝

### ● 主な症状

- ・おう吐、下痢、腹痛（頭痛、発熱などの胃腸風邪様の症状がみられることもある）
- ・潜伏期間は1～2日間で、一般に数日で回復する

### ● 予防のポイント

#### ○手洗いの徹底

- ・調理前、食事前、トイレの後、おう吐物の処理後などは、手洗いを徹底する
- ・ノロウイルスにはアルコール消毒の効果はあまりないため、石けんで丁寧に手洗いする

#### ○消毒・殺菌の徹底

- ・おう吐物の処理などには、使い捨て手袋を使用し、塩素系消毒液で消毒する
- ・食品は十分に加熱する（中心温度85～90℃で90秒間以上）
- ・まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素系消毒液で消毒する

#### ○調理する人の健康管理の徹底

- ・普段から感染しないよう食べ物や自身を含め家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは、すぐに、責任者へ報告する
- ・おう吐、下痢などの症状がある場合は、直接食品に触れる作業は控える

### ◆次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方◆

一般的な台所用漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム5～6%）を使用します

器具などの消毒用（200ppm）	吐物などの消毒用（1,000ppm）
2Lのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10ml）の次亜塩素酸ナトリウム+水 で2Lにする	500mlのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10ml） の次亜塩素酸ナトリウム+水で500 mlにする

岐阜県内のノロウイルス食中毒の発生状況（岐阜市を含む、3月12日現在、本件を含む）

年次	食中毒発生件数	うちノロウイルス食中毒(件)
令和6年	20	10
令和7年	26	11
令和8年	4	2