



北信保健所管内の旅館で ノロウイルスによる食中毒が発生しました

本日、北信保健所は、下高井郡内の旅館「池元」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の調理部門に対し令和7年2月23日から令和7年2月25日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、2月14日から2月16日にかけて当該施設で調理、提供された食事を喫食した6グループ17名中の6グループ13名で、行政検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和7年2月16日の午後8時30分頃、医療機関から「2月14日からスキー研修で来ていた者が、嘔吐、下痢等の症状を呈し、3名が救急搬送され当院を受診した。」旨の連絡が北信保健所がありました。

【北信保健所による調査結果概要】

- 患者は、2月14日から2月16日にかけて当該施設で調理、提供された食事を喫食した6グループ17名中の6グループ13名で、2月16日午後3時頃から下痢、発熱、嘔吐、腹痛などの症状を呈していました。
- 患者は、当該施設で調理、提供された食事を共通して喫食していました。
- 環境保全研究所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。
- 患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。
- 以上のことから、北信保健所は当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	北信保健所	
患者関係	発症日時	2月16日 午後3時頃から
	患者症状	下痢、発熱、嘔吐、腹痛など
	患者所在地	大阪府、東京都、静岡県 他
	患者数及び喫食者数	患者数/喫食者数：13名/17名 (患者内訳) 男性：11名(年齢：10歳代～70歳代以上) 女性：2名(年齢：10歳代～40歳代)
	入院患者数	1名
	医療機関受診者数	6名(受診医療機関数：4か所)
原因食品	令和7年2月14日から16日にかけて当該施設で調理、提供された食事	
病因物質	ノロウイルスGⅡ	
原因施設	施設名	池元
	施設所在地	下高井郡野沢温泉村大字豊郷字湯沢9603
	営業者氏名	(有)池元 代表取締役 池田利衛
	営業許可業種	飲食店営業
措置	食品衛生法に基づく営業の停止 令和7年2月23日から令和7年2月25日まで3日間 (この施設は、2月18日から食事の提供を自粛しています。)	

検査結果	ノロウイルスGⅡ	患者便：8検体中8検体から検出 調理従事者便：6検体中3検体から検出
------	----------	---------------------------------------

[参 考]

患者へ提供された 主なメニュー	14日：(夕食) マグロの山かけ、グリルチキン焼き、海老マヨネーズ焼き、茶わん蒸し、麻婆豆腐、きゅうりとわかめの酢の物 等
	15日：(朝食) 海苔、シュウマイ、卵焼き、鮭、ごみのお浸し 等 (夕食) お刺身、ハンバーグ、カレーの煮つけ、茶わん蒸し、けんちん煮、豆腐のたらこ明太焼き 等
	16日：(朝食) 海苔、ウィンナー、目玉焼き、サバの塩焼き、納豆 等

[参 考] 長野県内(中核市含む)における食中毒発生状況(本件含む)

令和6年度 (うち 中核市)	21件 (5件)	389名 (130名)
令和5年度 (うち 中核市)	10件 (3件)	205名 (31名)

ノロウイルス食中毒注意報発出中です(令和7年1月29日から)

～～ ノロウイルスによる食中毒とは ～～

[特 徴]

ノロウイルスによる食中毒は、主に①ノロウイルスに感染したヒトを介してウイルスに汚染された食品や、②ノロウイルスが蓄積した二枚貝を「生」や「加熱不足」で食べることによって起こります。

また、このウイルスの感染力は非常に強く、食品を介さなくてもヒトからヒトへ容易に感染します。

[症 状]

1～2日の潜伏期間を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、発熱などを起こします。かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。通常は発症してから1～2日で症状は治まりますが、小さなお子さんやお年寄りには脱水症状を起こす可能性がありますので、おかしいなと思ったら早めに医療機関を受診してください。

[予防方法]

外から帰った時、トイレの後、調理の前、食事の前には、**石けんで手を十分に洗いましょう。**

トイレに入る際は、衣服を汚さないように上着を脱ぐか、袖口をまくりましょう。

加熱して調理する**料理は、中心部まで十分に加熱しましょう。**

まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、**熱湯や漂白剤で殺菌して使いましょう。**

下痢、嘔吐、腹痛、発熱などの症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。

患者さんの嘔吐物などを処理する時は、マスクを着用し、使い捨ての手袋を使って片付けた後、塩素剤で消毒を行い、汚染が広がらないよう十分に注意しましょう。

発症者の便には多量のウイルスが含まれますが、症状が治まった後もしばらくの間はウイルスが排出されますので注意しましょう。

(問合せ先)

北信保健所 食品・生活衛生課

(担当)丸山、竹節、山口

電話:0269-62-3106(直通)

0269-62-3105(代表)(内線 119)

FAX:0269-62-6036

E-mail hokuho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

(問合せ先)

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係

(担当) 福井、松本、塚田

電話:026-235-7155(直通)

026-232-0111(代表)(内線 2661)

FAX:026-232-7288

E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp