

# 記者発表資料



令和 7年 1月31日(金)

## 発表の趣旨 (※該当する全てにチェック)

- 各種資料や情報の提供
- イベント・会議等の案内
  - 当日の取材依頼
  - 開催日時等の周知依頼
  - 参加者募集の事前告知依頼
- その他 ( 食中毒の発生について )

### 発表事項

加世田保健所管内で発生した食中毒について

### 内 容

- 1 概要  
令和7年1月28日(火)、加世田保健所に同保健所管内の医療機関から、食中毒が疑われる患者を診察したとの連絡があり、同保健所が調査したところ、同保健所管内の飲食店が調理・提供した食事を喫食した9グループ27名中9グループ15名が、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明しました。  
加世田保健所は提供された食事が原因の食中毒と断定し、本日(1月31日)、当該飲食店に対して営業停止命令を行いました。
- 2 原因施設  
営業所名称 はま寿司 南さつま店  
営業者氏名 株式会社はま寿司  
営業所所在地 南さつま市加世田地頭所679  
営業の種類 飲食店営業
- 3 原因食品  
当該施設が令和7年1月26日(日)に調理、提供した食事(寿司等)
- 4 病因物質  
ノロウイルス
- 5 行政処分(1月31日付け 加世田保健所長名)  
食品衛生法第6条第3号違反による営業停止命令  
令和7年2月1日から令和7年2月2日までの2日間  
(なお、令和7年1月29日から1月31日まで営業自粛している。)
- 6 食中毒と断定した主な理由
  - ・ 複数のグループから同様の食中毒症状を呈する患者が確認され、患者の共通食は原因施設が調理・提供した食事のみであること。
  - ・ 患者の症状(嘔吐、下痢、発熱等)、発症までの潜伏期間がノロウイルスによるものと考えられること。
  - ・ 患者の発症時間に集積性があること。
  - ・ 複数のグループの患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出され、遺伝子型が一致したこと。
- 7 患者発生の状況  
患者15名(男性9名、女性6名:2歳~34歳)  
うち医療機関受診者13名(入院2名)  
全員、快方に向かっている。
- 8 検査の状況  
鹿児島県環境保健センターにおいて患者便5検体、調理従事者便30検体の検査を実施した結果、患者便4検体、調理従事者便2検体からノロウイルスが検出された。

#### 【参考】

鹿児島県の過去の食中毒発生状況(鹿児島市を除く) 令和7年は1月31日時点

年次	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年
件数	12	5	7	4	8	1
患者数	176	23	255	18	185	15

### 日 時

### 場 所

### 資 料

ノロウイルス食中毒を予防しよう

### ホームページ

#### 掲載

1月31日掲載予定  
【ホーム>健康・福祉>衛生・動物愛護>食品衛生>食中毒関係情報】

### 取材案内

—

### 問い合わせ先

### (担当課)

担当課	保健福祉部生活衛生課
取材対応者	食品衛生専門監 榎元 清美 (099-286-2786) 直通
問い合わせ窓口	食品衛生係長 平田 甲太郎 (099-286-2786) 直通

# ノロウイルス食中毒を予防しよう

## 冬場のノロウイルス食中毒にも気を付けて!!

夏場は細菌性食中毒の多い季節ですが、最近では冬場にウイルスによる食中毒が多数発生しています。ウイルスによる食中毒のほとんどはノロウイルスによるもので、11月～3月に多く発生します。

### ノロウイルスってなに？

- ◆ 直径が25～35nm(ナノメートル:1/100万mm)の極小球形ウイルス
- ◆ 通常の食中毒菌(細菌等)と異なり、**少量(10～100個)のウイルスで感染**
- ◆ 冬場に流行する**嘔吐下痢症の原因ウイルス**の一種

ノロウイルスは食品中では増殖しませんが、少量のウイルスにより感染したヒトの腸内で増殖し発症します。そのため、感染者から食品を介して食中毒が発生することもあります。



【症状】 ウイルスが体内に入ってから発症するまで(潜伏期間)通常**1～2日**かかり、嘔吐、腹痛、下痢などが主な症状で、**風邪に似た症状**が見られます。発症後3日程で治癒し、後遺症はありませんが、高齢者や乳幼児など抵抗力の弱い方では重症になることがあります。

### 予防法

石鹸を用いて手指を十分洗浄しましょう。



下痢や風邪等に似た症状がある場合には、調理に従事しないようにしましょう。



調理中のおしゃべりはなるべく慎みましょう。



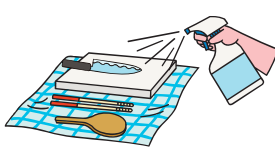
食品は中心部まで十分に加熱しましょう。



カキなどの二枚貝の食材により二次汚染がないように、調理場所及び冷蔵庫での保管には十分注意しましょう。



カキなどの二枚貝を取り扱った調理器具は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで殺菌しましょう。



感染した人の吐物が感染源となった例もあります。吐物等の後片づけについては、素手で扱わず、使用したペーパーや手袋等は廃棄しましょう。また、吐物で汚染された床などは薄めた家庭用漂白剤で浸すように拭き取りましょう。



## 学校給食で提供されたロールパンで発生した食中毒 ～全国の食中毒発生事例～

1月に発生したこの食中毒事件は、ノロウイルスを原因とするもので、2つの小学校を合わせて321人の患者が発生しました。調査結果によると、パンを製造した会社の従業員からの二次汚染が原因でした。

