

お 知 ら せ

令和 7 年 3 月 6 日

課名	生活衛生課
担当	原田、三宅
内線	3 5 0 7、3 5 1 2
直通	2 2 6－7 3 3 8

食中毒事件が発生しました

事 件 の 概 要	令和 7 年 3 月 4 日（火）午前 10 時頃、3 月 1 日（土）に和気町内で催された告別式の参加者から備前保健所東備支所へ「式後の仕出し弁当を喫食した複数の者が下痢、発熱等の症状を呈している。」旨の通報があった。 備前保健所が調査した結果、3 月 1 日（土）に赤磐市内の飲食店が調製した弁当を喫食した 1 グループ 30 名のうち、調査が済んだ 11 名中 9 名が下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。 患者の共通食が当該飲食店で調製された弁当のみであること、従事者便及び患者便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該飲食店が調製した弁当を原因とする食中毒と断定し、食品衛生法に基づき営業停止処分とした。 なお、患者の容態は快方に向かっている。		
喫 食 者 数 (調査済数)	11 名(男性 7 名、女性 4 名)	年齢	30 代～80 代
患 者 数	9 名(男性 6 名、女性 3 名)	年齢	30 代～80 代
入 院 者 数	1 名(男性 1 名)	年齢	50 代
患 者 発 症 年 月 日	令和 7 年 3 月 2 日（日）午前 3 時頃	年齢	60 代 男性
患 者 の 症 状	下痢、嘔吐等		
原因（と推定される）食品の調製者	所在地：岡山県赤磐市小瀬木 1 3 5－1 屋 号：有限会社魚正 業 種：飲食店営業 営業者：有限会社魚正 代表取締役 我澤 主朗		
献 立	巻き寿司、いなり寿司、刺身、煮物、天ぷら、鴨ロース、玉子焼き、シュウマイ、わらび餅 等		
検 査 物 等	患 者 便 3 件 従事者便 5 件	(検査場所) 医療機関、備前保健所 (検査場所) 環境保健センター	
原 因 食 品	調査中		
病 因 物 質	ノロウイルス		
行 政 措 置	備前保健所は、令和 7 年 3 月 6 日（木）から 3 月 10 日（月）まで 5 日間の営業停止処分とした。		
参 考 事 項	1 昨年（1 月～12 月）1 年間の発生状況 9 件 296 名（うち死者 0 名） 2 今年（1 月から今回までの事件を含む）の発生状況 2 件 20 名（うち死者 0 名） 【うち岡山市 1 件 11 名（うち死者 0 名）】		

☆☆☆ 県民の皆様へ ☆☆☆

県では、令和 7 年 1 月 23 日からノロウイルス注意報を発令しています。

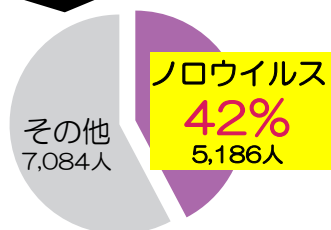
ノロウイルスに感染していても症状が出ないことがあります。「感染しているかも」という意識を持って、予防に努めてください。

ノロウイルス予防の 4 原則「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「ひろげない」

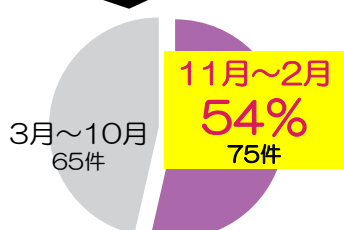
ノロウイルス食中毒の対策！

ノロウイルス食中毒の特徴

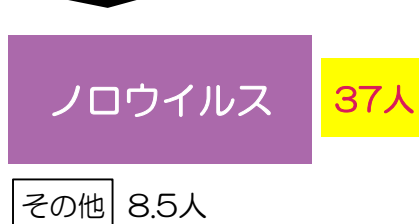
患者数で第1位！



特に冬に流行！



大規模食中毒になりやすい！



※出典：厚生労働省食中毒統計（平成30～令和4年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る。）

ノロウイルス予防のための4原則

調理場に「持ち込まない」

健康管理



毎日、
健康チェック



嘔吐
下痢
発熱 等

休息

症状があるときは
調理を控える

食品などに「つけない」

手洗い・使い捨て手袋着用



手袋

症状がなくても
「感染しているかも」の意識で

ノロウイルスを「やっつける」

加熱調理



汚染のおそれがある二枚貝などの食品は
中心温度85～90℃で90秒以上加熱調理

ノロウイルスを「ひろげない」

清掃・消毒



次亜塩素酸Na



次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が効果的

ノロウイルス予防のQ&A

Q1 手洗いのタイミングは？



Q2 洗い残しの多い場所は？



※上記出典：政府インターネットTV (<http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg7362.html?t=46&a=1>)

Q3 洗い残しをなくす手洗い方法は？

◆手洗い前のチェック □ 爪は短く □ 指輪、時計を外す

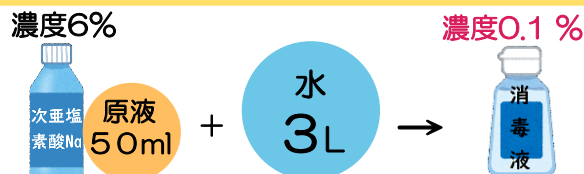
2度洗いが効果的！



Q4 次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方は？

「濃度6%の次亜塩素酸ナトリウム原液」を希釈する場合

おう吐物・ふん便が付いた物の消毒用
(0.1%の希釈液)



容器の「使用上の注意」を守って作ってね。

ドアノブ、便座、水栓レバー、食器具等の消毒用
(0.02%の希釈液)



©岡山県「ももっち」

消毒液
使用上の注意

- ・汚れが残っていると効果が弱まるので、汚れを取り除き、洗浄してから消毒する。
- ・誤飲、誤使用を防止するため、希釈後の容器に「消毒液」等と記載しておく。
- ・効果が弱まるため、作り置きはしない。

岡山県・保健所

岡山県生活衛生課の【公式】
Instagramはこちら

