

食中毒事件速報(6)号について

報道発表

令和7年5月1日
静岡市保健所食品衛生課
監視検査係
TEL 054-249-3162

- 1 発生の概要 令和7年4月23日(水)10時頃、市内医療機関から食中毒を疑う患者を診察した旨の通報があった。医師によると、患者は4月21日(月)に下記施設を13人で利用しており、他にも複数人が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとのことだった。
調査の結果、13人中6人が令和7年4月22日(火)の20時頃から嘔吐、下痢等の消化器症状を呈していることが判明した。また、検便を行った患者と下記施設従業員からノロウイルスが検出された。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した食事であると断定した。
- 2 発生の探知 令和7年4月23日(水)
- 3 発生年月日^{※1} 令和7年4月22日(火) ※1 初発患者の発症日
- 4 発生場所 静岡市内
- 5 患者数等
- | | 総数 | 男性 | 女性 | 入院者数 |
|-------|-------------|----|----|------|
| 患者数 | 6人 | 5人 | 1人 | 0人 |
| 患者の年齢 | 25歳から 54歳まで | | | |
- 喫食者数 1グループ13人
- 6 主な症状 嘔吐、下痢、発熱
なお、患者は快方に向かっています。
- 7 原因食品 令和7年4月21日(月)に調理提供された食事(推定)
【喫食メニュー】
前菜盛合せ、バーニャカウダ、ジャガイモのパリパリサラダ、ツブ貝のガーリックバター焼き、バゲット、鶏もも肉の香草パン粉焼き、桜えびのペペロンチーノ、ガトーショコラ
- 8 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- 9 原因施設
- | | |
|---------|-------------------------|
| 営業所の所在地 | 葵区伝馬町23番地の2 ホロスコープ伝馬町1F |
| 営業の種類 | 飲食店営業 |
| 営業所の名称 | トラットリア Dai |
| 営業者の氏名 | 大川 智弘 |
| 許可番号 | 静保食第070002977号 |
| 許可年月日 | 令和5年3月16日 |
- 10 施設に対する措置 営業禁止命令 令和7年5月1日(木)から当分の間
- 11 食中毒と断定した理由 (1)患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
(2)患者の発症状況に共通性があること
(3)患者及び従業員からノロウイルスが検出され、潜伏期間がノロウイルスによる
症状と一致すること
(4)患者に共通するのは上記施設の食事の喫食のみであること
- 12 検査状況
- | | |
|------|------------------------------|
| 患者便 | 4検体中 4検体ノロウイルス陽性 |
| 従業員便 | 3検体中 1検体ノロウイルス陽性 2検体ノロウイルス陰性 |
| ふきとり | 8検体 検査中 |

(参考) 本年(令和7年次)の静岡市における食中毒発生状況
令和7年5月1日現在 6件 164人(本件を含む)
(去年同期 3件 60人)

冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ

ノロウイルス

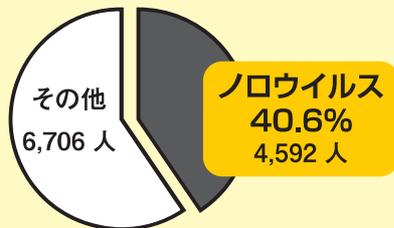
食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

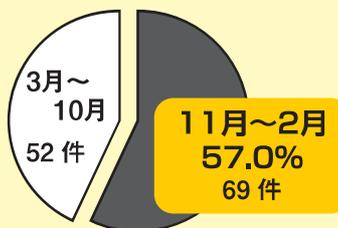
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jiryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染から発症まで24～48時間 <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。