

## 食中毒事件速報(1)号

2026年3月22日(日)20時頃、市内福祉施設担当者から、食中毒を疑う通報があり、調査を開始しました。調査の結果、当該施設が調理提供した食事を原因とする食中毒であると断定し、営業禁止処分を行いました。

### ◆調査結果

発生年月日:2026年3月22日(日) ※初発患者の発症日

発症者数:2施設 76人(40歳代から100歳代までの男女)※調査中

喫食者数:2施設167人 ※調査中

主な症状:下痢、嘔吐等

病因物質:ノロウイルス GⅡ

原因食品:2026年3月21日(土)に調理提供された食事(推定)

喫食メニュー:ビーフカレー、ブロッコリーときのごサラダ、コンソメスープ等

### ◆原因施設

営業者の氏名:株式会社 クリエイティブ

営業所の名称:サテライト 葵(所在地:静岡市清水区押切977番地の5)

営業の種類:飲食店営業

### ◆原因施設と断定した理由

- ・患者の発症状況に共通性があること
- ・患者便 10 検体と調理従事者便 2 検体からノロウイルスが検出され、患者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致すること
- ・患者に共通するのは当該施設が調理提供した食事の喫食のみであること
- ・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと

### ◆行政処分の内容

営業禁止命令:2026年3月 26 日(木)から当分の間

### ◆ノロウイルス食中毒予防のポイント

- ・不顕性感染(感染しても自覚症状が出ない場合)もあるため、常に手洗いを徹底してください。
- ・アルコール消毒は効果が弱いので、器具・設備・トイレは塩素系消毒剤で消毒してください。
- ・加熱食品は、中心部を 85～90℃で 90 秒以上加熱するなど、十分に加熱してください。
- ・下痢や嘔吐などの症状がある場合は、調理作業に従事しないでください。

静岡市では、食中毒予防の啓発動画を公開しています。

[https://youtube.com/shorts/uO1PT\\_psLtE?si=YZUJE\\_FGmZQwpkmd](https://youtube.com/shorts/uO1PT_psLtE?si=YZUJE_FGmZQwpkmd)

### ◆2026年の静岡市における食中毒発生状況

本件を含め1件 76人(参考:2025年同期 2件 114人)

### ◆問い合わせ先

保健所 食品衛生課(保健所棟2階)、担当:高橋・山崎 電話:054-249-3162