

食中毒事件速報(2)号

2026年5月12日(火)9時30分頃、市内医療機関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、市内飲食店で調理提供され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5月10日(日) ※初発患者の発症日

発症者数:5人(40歳代から60歳代までの男女)※調査中

喫食者数:7人 ※調査中

主な症状:下痢、嘔吐、発熱等

病因物質:ノロウイルス GⅡ

原因食品:2026年5月9日(土)に調理提供された食事(推定)

喫食メニュー:テイクアウト弁当(白米、メンチカツ、キャベツ、天ぷら、もやしときゅうりのナムル等)

◆原因施設

営業者の氏名:久保田 善洋

営業所の名称:手打ち蕎麦 きのえね(所在地:清水区七ツ新屋423番地の6)

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2検体と調理従事者便4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胃腸炎と合致すること
- ・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5月14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

◆2026年の静岡市における食中毒発生状況

本件を含め2件 79人(参考:2025年同期 6件 165人)

◆問い合わせ先

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