

旭川市報道依頼

各報道機関 様

KJ00414974

2025年2月19日

発信課	保健所衛生検査課食品保健係
担当者	迫
連絡先	電 話 0 1 6 6 - 2 5 - 5 3 2 4
	F A X 0 1 6 6 - 2 6 - 8 2 0 1
	E-mail eiseikensa@city.asahikawa.hokkaido.jp

分 類	イベント・行事 [] 募集 [] 契約・入札 [] 会議・説明会 [] その他 [○]
日 程	令和7年2月19日 ~
発表項目 (行事名)	食中毒の発生について
概 要 (趣旨・日時・ 場所・内容等を 記入すること。)	市内飲食店において、ノロウイルスによる食中毒が2件発生しました。 詳細については、別添資料を御確認ください。
添付資料	有 ☒ 無 ☐
報道（取材）に当 たってのお願い	本件に関するお問い合わせは、本日午後7時00分までにお願い します。
備 考	

各報道機関 様

食中毒の発生について

令和7年2月19日（水）午後5時00分

旭 川 市 保 健 所 衛 生 検 査 課 TEL：0166-26-1111 内 線：2973, 2974

1 探知

令和7年2月13日（木）午前9時頃、市内飲食店（以下「当該施設」という。）の営業者から、「当該施設で生かきを喫食した4人がノロウイルス感染症と思われる症状を呈している。」との情報を得た。

2 概要

令和7年2月10日（月）に、グループで当該施設を利用した6名中4名が生かきを喫食し、喫食した4名全員が2月12日（水）に体調不良を呈した。

このグループの有症者について、当該施設での会食の前後に環境からの病因物質の感染を疑うような共通行動はない。

当該施設において、当日は他に1グループ2名の利用があったが、生かきは提供されておらず、有症情報はない。

有症者の共通食及び共通行動が当該施設での食事に限られること、有症者4名全員のみが生かきを喫食していること、複数の有症者の便からノロウイルスを検出したこと、及び有症者の症状がノロウイルスによるものに一致することから、令和7年2月10日（月）に当該施設で提供された生かき（推定）を原因とするノロウイルスによる食中毒と判断した。

3 有症者の状況

（1）有症者数：4名（うち通院3名、入院0名、死亡0名）

（2）主な症状：下痢、腹痛、発熱等

4 病因物質

ノロウイルス（検査機関：旭川市保健所）

5 原因食品

令和7年2月10日（月）に当該施設で提供されたむき身の生食用かき（推定）

6 原因施設

市内飲食店

7 違反条項

食品衛生法第6条第3号

8 対応

施設の改善を必要とせず、原因食品（生かき）が施設から排除されたことにより、食中毒の拡大・再発防止措置が講じられていることから、営業停止処分は行っていません。

9 その他必要な事項

重症患者はいません。

本件に関するお問い合わせは、本日午後7時00分までとさせていただきます。

ノロウイルスについて

1 ノロウイルスとは

ノロウイルスとは、直径約 30 ナノメートル（ナノメートルは 1mm の 100 万分の 1）の大きさで球形の構造をしたウイルスです。ノロウイルス食中毒は、特に 11 月から 3 月の冬季に多く発生しています。

2 ノロウイルス食中毒の主な感染経路

- ① 食品を介して感染する場合（食中毒、ノロウイルスに感染した食品取扱者の手指を介して食品が汚染された場合、ノロウイルスに汚染された二枚貝を、生又は十分に加熱しないで食べた場合）
- ② 患者のふん便や吐物で汚染されたもの（おむつ、雑巾、バケツ等）に触れた手指にウイルスが付着し、口に入った場合
- ③ 患者のふん便や吐物の処理が不十分なため、乾燥し空気中に浮遊したウイルスが口に入った場合

3 潜伏期間

潜伏時間は通常 24～48 時間（平均 36 時間）です。

4 主な症状

主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱など。

なお、発症後 3 日以内に軽快しますが、下痢などの症状がなくなっても、通常は 1 週間程度、長いときは 1 ヶ月程度までウイルスの排泄が続くことがあります。また、感染していても症状を示さないこともあります。

5 過去のノロウイルス食中毒発生状況

令和元年から令和 6 年に発生したノロウイルス食中毒は次のとおりです。

						発生件数
年次	R1	R2	R3	R4	R5	R6
全国	212	99	72	63	163	276※
旭川市 (再掲)	0	0	1	0	0	1

※厚生労働省 HP 速報値より

6 ノロウイルス食中毒の予防方法

- ① 食品を加熱する場合は、十分に加熱（中心部を 85～90℃で 90 秒間以上）して食べる。
- ② 下痢や吐き気などの症状のある人は、食品を直接取り扱う作業に従事しない。
- ③ トイレの後、調理をする際には、十分に手を洗う。
- ④ 調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、熱湯（85℃以上 1 分以上）又は次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm）に浸して殺菌する。
- ⑤ 患者のふん便や吐物进行处理するときは、使い捨てのマスクと手袋を着用し、ペーパータオル等で静かに拭き取った後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 1000ppm）で浸すように床を拭き取る。

各報道機関 様

食中毒の発生について

令和7年2月19日（水）午後5時00分

旭川市保健所衛生検査課
TEL：0166-26-1111
内線：2973, 2974

1 探知

令和7年2月17日（月）午前9時頃、北海道から「市内飲食店（以下「当該施設」という。）で生かきを喫食した10人が胃腸炎症状を呈しており、うち7名の便からノロウイルスが検出されている。」との連絡があった。

2 概要

令和7年2月11日（火）に、グループで当該施設を利用した14名中11名が生かきを喫食し、うち10名が2月12日（水）から2月13日（木）にかけて体調不良を呈した。

このグループの有症者について、当該施設での会食の前後に環境からの病因物質の感染を疑うような共通行動はない。

当該施設において、当日は他に1グループ2名の利用があったが、生かきは提供されておらず、有症情報はない。

有症者の共通食及び共通行動が当該施設での食事に限られること、生かきを喫食した11名中10名が発症していること、複数の有症者の便からノロウイルスを検出したこと、及び有症者の症状がノロウイルスによるものに一致することから、令和7年2月11日（火）に当該施設で提供された生かき（推定）を原因とするノロウイルスによる食中毒と判断した。

3 有症者の状況

（1）有症者数：10名（うち通院6名、入院0名、死亡0名）

（2）主な症状：下痢、発熱等

4 病因物質

ノロウイルス（検査機関：道立保健所）

5 原因食品

令和7年2月11日（火）に当該施設で提供されたむき身の生食用かき（推定）

6 原因施設

市内飲食店

7 違反条項

食品衛生法第6条第3号

8 対応

施設の改善を必要とせず、原因食品（生かき）が施設から排除されたことにより、食中毒の拡大・再発防止措置が講じられていることから、営業停止処分は行っていない。

9 その他必要な事項

重症患者はいません。

本件に関するお問い合わせは、本日午後7時00分までとさせていただきます。

ノロウイルスについて

1 ノロウイルスとは

ノロウイルスとは、直径約 30 ナノメートル（ナノメートルは 1mm の 100 万分の 1）の大きさで球形の構造をしたウイルスです。ノロウイルス食中毒は、特に 11 月から 3 月の冬季に多く発生しています。

2 ノロウイルス食中毒の主な感染経路

- ① 食品を介して感染する場合（食中毒、ノロウイルスに感染した食品取扱者の手指を介して食品が汚染された場合、ノロウイルスに汚染された二枚貝を、生又は十分に加熱しないで食べた場合）
- ② 患者のふん便や吐物で汚染されたもの（おむつ、雑巾、バケツ等）に触れた手指にウイルスが付着し、口に入った場合
- ③ 患者のふん便や吐物の処理が不十分なため、乾燥し空気中に浮遊したウイルスが口に入った場合

3 潜伏期間

潜伏時間は通常 24～48 時間（平均 36 時間）です。

4 主な症状

主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱など。

なお、発症後 3 日以内に軽快しますが、下痢などの症状がなくなっても、通常は 1 週間程度、長いときは 1 ヶ月程度までウイルスの排泄が続くことがあります。また、感染していても症状を示さないこともあります。

5 過去のノロウイルス食中毒発生状況

令和元年から令和 6 年に発生したノロウイルス食中毒は次のとおりです。

						発生件数
年次	R1	R2	R3	R4	R5	R6
全国	212	99	72	63	163	276※
旭川市 (再掲)	0	0	1	0	0	1

※厚生労働省 HP 速報値より

6 ノロウイルス食中毒の予防方法

- ① 食品を加熱する場合は、十分に加熱（中心部を 85～90℃で 90 秒間以上）して食べる。
- ② 下痢や吐き気などの症状のある人は、食品を直接取り扱う作業に従事しない。
- ③ トイレの後、調理をする際には、十分に手を洗う。
- ④ 調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、熱湯（85℃以上 1 分以上）又は次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm）に浸して殺菌する。
- ⑤ 患者のふん便や吐物进行处理するときは、使い捨てのマスクと手袋を着用し、ペーパータオル等で静かに拭き取った後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 1000ppm）で浸すように床を拭き取る。