

旭川市報道依頼

各報道機関 様

KJ00421840

2025年3月6日

発信課	保健所衛生検査課
担当者	迫
連絡先	電 話 直通0166-25-5324／内線2974
	F A X 0166-26-8201
	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3月6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。)	旭川市内で食中毒事案が発生しましたのでお知らせします。詳細は別紙をご覧ください。
添付資料	有 ☒ 無 ☐
報道（取材）に当 たってのお願い	
備 考	

各報道機関 様

食中毒の発生について

令和7年3月6日（木）午後3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3月3日（月）午後11時30分頃、市内飲食店（以下「当該施設」という。）利用者から「3月2日（日）午後6時に当該施設を利用した同一グループのうち複数人が、3月3日（月）正午以降に下痢、おう吐、悪寒、頭痛及び腹痛を呈している。」との連絡があった。

2 概要

当所で調査した結果、令和7年3月2日（日）に当該施設を利用した8団体117名中83名が、令和7年3月3日（月）以降、おう吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。

有症者の共通食及び共通行動が当該施設で調理し、提供された食品の喫食に限られること、有症者及び調理従事者の便からノロウイルスGⅡ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3月2日（日）に当該施設で調理し、提供された食品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：83名※（うち入院1名、死亡0名）

（2）主な症状：おう吐、下痢等

※有症者は、おおむね快方へ向かっている。

4 病因物質

ノロウイルスGⅡ（検査機関：旭川市保健所）

5 原因食品

令和7年3月2日（日）に当該施設で調理し、提供された食品

6 原因施設

（1）施設名：誠鮭

（2）施設所在地：旭川市末広東1条3丁目4-5

（3）営業者：有限会社誠グループ

（4）業種：飲食店営業

7 違反条項

食品衛生法第6条第3号

8 対応

本日、食品衛生法第60条第1項に基づき、営業者に対して、令和7年3月6日（木）から3月7日（金）までの2日間、営業停止を命ずるとともに、施設内の清掃消毒及び手指消毒の徹底、食品の衛生的な取扱いに係る衛生教育、衛生管理計画等の作成などを指示した。

なお、当該施設は令和7年3月3日（月）は休業日であり、3月4日（火）から営業を自粛している。

本件に関するお問い合わせは、本日午後5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	R7
全国	212	99	72	63	163	276※1	—
旭川市 (再掲)	0	0	1	0	0	1	3※2

※1：厚生労働省 HP 速報値より

※2：本件を含む

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を処理するときは、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。