

情報提供

令和7年11月20日（木）
照会先：高知市保健所生活食品課
連絡先：088-822-0588

ノロウイルスによる食中毒事件の発生について

- 1 探知 令和7年11月18日（火）8時50分に、県内の医療機関から「(株)葉山」を利用した1グループ8名のうち、4名が有症。との連絡が当課にあり、調査を開始した。
- 2 概要 令和7年11月16日（日）の昼に当該施設において調理、提供された食事を食べた1グループ8名のうち、7名が下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈した。発症者は、全員快方に向かっている。
調査の結果、以下の理由により、ノロウイルスG IIによる食中毒事件と断定した。
 - ・発症者7名に共通する食事は、当該施設において調理、提供された食事のみであったこと。
 - ・発症者の便7検体及び当該施設の従事者の便1検体から、ノロウイルスG IIが検出されたこと。
 - ・発症者の主症状と潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること。
 - ・医療機関から食中毒の届出があったこと。
- 3 発症状況 (1) 発症日時 11月17日（月）7時～22時
(2) 発症者数 7名
- | 年齢（歳） | 0～9 | 10～19 | 20～29 | 30～39 | 40～49 | 50～59 | 60～69 | 70～ |
|-------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
| 男性（名） | | 1 | 1 | | 1 | | | |
| 女性（名） | | | 1 | 1 | | 2 | | |
| 合計（名） | | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | | |
- (3) 主症状 下痢、嘔吐
(4) 受診者 7名（入院した者は1名）
- 4 原因食品 令和7年11月16日（日）、当該施設において調理、提供された食事（刺身、煮物なす・エビ、茶碗蒸し、天ぷら盛り合わせ、焼魚ブリ、きのこごはん、お吸い物、漬物、デザート等）
- 5 原因施設 (1) 名称等 (株)葉山
(2) 所在地 高知市はりまや町一丁目6-1
(3) 営業者 株式会社葉山 代表取締役 西森 久倫
(4) 業種 飲食店営業

| | |
|--------|--|
| 6 病因物質 | ノロウイルスG II |
| 7 検査状況 | <p>(1) 検便 16 検体（発症者等 8 検体、施設の従事者 8 検体）</p> <p>(2) 拭き取り 5 検体（施設、器具）</p> <p>(3) 結果 関係自治体及び当所で、上記(1)の検体を検査した結果、最終的に発症者等の便 8 検体及び施設の従事者の便 1 検体からノロウイルスG II が検出された。</p> <p>(4) 備考 拭き取り箇所の 5 検体は、検査中である。</p> |
| 8 行政措置 | 令和 7 年 11 月 20 日（木）から 11 月 22 日（土）までの 3 日間の営業停止を命じた。 |

【参考】食中毒発生状況（本件を除く。）

| | 令和 7 年 1 月～ | | 令和 6 年 1 ～ 12 月 | |
|------------|-------------|---------|-----------------|---------|
| | 件数 | 発症者数（名） | 件数 | 発症者数（名） |
| 高知県（高知市以外） | 1 | 6 | 9 | 60 |
| 高知市 | 6 | 106 | 8 | 72 |

市民及び事業者の皆様へ

ノロウイルスによる食中毒予防について

[特徴]

ノロウイルスによる食中毒は、主に①ノロウイルスに感染したヒトを介し、ウイルスに汚染された食品、②「生」や「加熱不足」の二枚貝を食べることによって起こります。また、ノロウイルスの感染力は非常に強く、ヒトからヒトへと感染します。

[症状]

1～2日の潜伏期間を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、発熱等を起こします。風邪とよく似た症状がみられる場合もあります。

[予防方法]

- ・トイレ後や調理の前、帰宅の際に、石けんで手を十分に洗いましょう。2度洗いが有効です。
- ・食品取扱者の健康状態を確認し、その結果を記録しましょう。調理従事者が下痢やおう吐等の症状があるときは、調理作業に従事しないようにしましょう。
- ・食品は、中心部まで加熱調理（85°Cから 90°Cで 90 秒以上）して食べましょう。