

食中毒の発生について

横浜市内の飲食店で食中毒が発生し、横浜市保健所は令和8年1月27日（火）15時9分に、飲食店の営業者に対し、営業禁止処分を行いましたのでお知らせします。

現在、詳細な原因については調査中ですが、患者の症状はいずれも軽症です。

1 経過

令和8年1月22日（木）12時頃、福祉施設の関係者から港南福祉保健センターに、「横浜市内飲食店の仕出し弁当を喫食した利用者複数名がおう吐・下痢を発症した。」旨の連絡があり、直ちに調査を開始しました。その後、同じ仕出し弁当を喫食した他のグループにも発症者がいることが判明しました。

患者の検便からノロウイルスが検出され、本日、当該飲食店で調理・提供された食事を原因とする食中毒と判断しました。

2 原因施設

施設名称	有限会社栄寿し
施設所在地	横浜市港南区東永谷 1-14-8
業態	飲食店営業
営業者	横浜市港南区東永谷 1-14-8 有限会社栄寿し 取締役 古谷 幸子

3 発症状況（1月27日（火）現在）

喫食関係	喫食日	1月19日（月）
	提供食数	180食
患者関係	初発日時	1月20日（火） 16時
	患者数	4グループ22人（10歳代～60歳代） 内訳：男9人 女13人
	主な症状	おう吐、吐き気、下痢、発熱等

※いずれも軽症、入院者なし。

4 調査の状況

- （1）患者22人は、1月20日（火）16時から1月22日（木）12時にかけて、おう吐、吐き気、下痢、発熱等の症状を呈していました。
- （2）患者及び調理従事者の検便の結果、患者6人及び調理従事者1人からノロウイルスが検出されました。
- （3）患者の症状及び潜伏時間が、ノロウイルスの特徴と一致しました。
- （4）患者の共通食は当該飲食店で調理・提供された食事に限られ、他にノロウイルスによる感染の要因はありませんでした。

裏面あり

5 原因と措置

原因食品	1月19日（月）に当該飲食店で調理・提供された食事（調査中）
病因物質	ノロウイルス
措置	1月27日（火）15時9分に営業禁止処分を行いました。

【1月19日（月）に患者が喫食した主なメニュー】

内容
大葉香る鶏つくね弁当（ご飯、鶏つくね、さつまいも・ちくわの天ぷら、千切りキャベツ、大根煮物、マカロニサラダ、桜大根漬、漬物、梅干し）、豚の生姜焼き弁当（ご飯、豚の生姜焼き、さつまいも・ちくわの天ぷら、千切りキャベツ、大根煮物、マカロニサラダ、ミニトマト、漬物、梅干し）

6 検査状況（1月27日（火）12時現在）（市衛生研究所で実施）

検体	検体数	検査結果
患者便	15人分	6検体 ノロウイルス検出 1検体 陰性 8検体 検査中
調理従事者便	9人分	1検体 ノロウイルス検出 8検体 陰性
食品（参考品）	3検体	検査中
ふきとり	7検体（客席側手洗い器、従事者用トイレレバー、流し等）	検査中

----- 横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず）

期 間	件 数	発症者数	死 者 数
令和8年1月1日～1月27日	2件	45人	0人
昨年同期（令和7年1月1日～1月27日）	3件	22人	0人

（令和7年合計38件）

横浜市内のノロウイルス食中毒発生状況（今回発表分を含まず）

期 間	件 数	発症者数	死 者 数
令和8年 （1月27日時点）	2件	45人	0人
令和7年	17件	278人	0人
令和6年	8件	119人	0人
令和5年	5件	79人	0人

※ノロウイルス食中毒警戒情報発令中です。ノロウイルス食中毒が増えています。
ノロウイルスの予防対策をお願いします。

別添資料あり

お問合せ先			
横浜市保健所健康安全課長	竹澤 智湖	Tel 045-671-2442	
港南福祉保健センター生活衛生課長	荒木 こだち	Tel 045-847-8443	

ノロウイルス対策

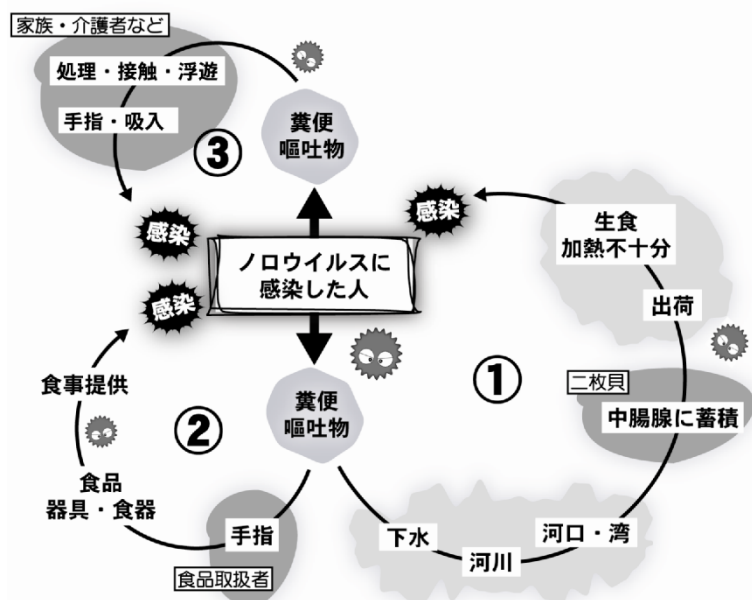
ノロウイルスとは？

ノロウイルスは、感染力が強く、乳幼児から高齢者まであらゆる年齢の人に急性胃腸炎を起こすウイルスです。

下痢やおう吐など風邪のような症状があり、1～2日で回復しますが抵抗力が弱い乳幼児や高齢者では重篤になることがあります。

ノロウイルス患者の治療に効果のある薬剤や有効なワクチンは今のところありません。自覚症状がなくなっても1週間から1か月間ウイルスの排せつが続くことがあります。

ノロウイルスはどこから感染するの？



感染症

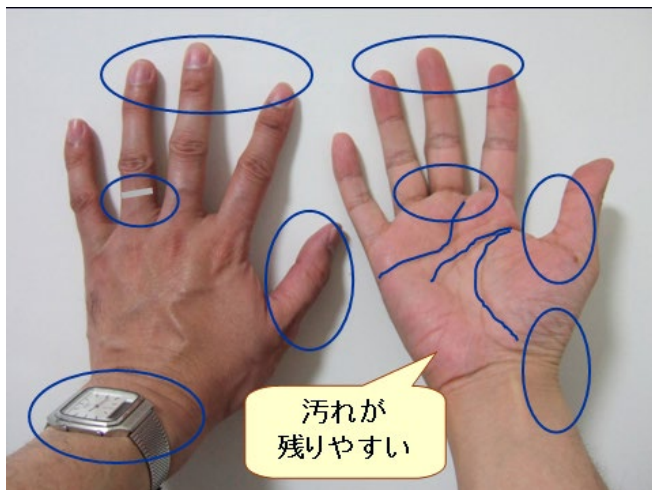
- ③ ふん便・おう吐物感染ルート
ノロウイルスに感染している人のふん便やおう吐物の処理時に感染する場合。
処理後に、乾燥して浮遊したノロウイルスを吸い込んで感染する場合。

食中毒

- ① 二枚貝等感染ルート
(汚染された二枚貝等による感染)
中腸腺にノロウイルスが蓄積されたカキや、シジミのしょうゆ漬け等の二枚貝等を生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合。
- ② 食品取扱者感染ルート
食品取扱者がノロウイルスに感染し、その人を介して汚染された食品を食べた場合。
生ものや加熱調理品など、食品の種類に関わらず食中毒の原因になります。
感染してもおう吐や下痢を発症しない場合があります(不顕性感染)。不顕性感染でも、感染者のふん便には多くのノロウイルスが含まれていますので、気づかいうちに感染を拡大させてしまいます。

ノロウイルス対策には何をすればよいの？

- ◆ 加熱 85～90℃ 90 秒以上の加熱でノロウイルスの感染力は失われます。
食材や、調理器具、布巾など加熱できるものは加熱で対策！！
- ◆ 手洗い 調理の前や、トイレの後、汚れたものを触った後は手を良く洗いましょう！！
ノロウイルスはアルコールや逆性石けんが効きにくいので、洗い流すことが重要です。



時計指輪などははずすし、流水でよく洗う

↓
石けんを泡立て、手のひら、手の甲、指の間、指、しわ、手首、爪の間を丁寧に洗う

↓
流水で石鹸と汚れを洗い流し、清潔なタオルやペーパータオルで拭きます

ふん便やおう吐物の処理時には使い捨て手袋を使用し、処理後は十分に手を洗いましょう！

- ◆ 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒（ノロウイルスには、エタノールや逆性石けんは効きにくいので次亜塩素酸ナトリウムを使います）

調理器具は洗剤で十分に洗浄し、0.02%次亜塩素酸ナトリウムで浸すように拭きましょう。
ふん便やおう吐物を片付けるときには、処理に使用したペーパータオル等は 0.1%、処理後の床は 0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう。

		希釈濃度（使用時の濃度）	
		0.02%	0.1%
製品の塩素濃度	1%	50 倍 水 1ℓ + 原液 20ml	10 倍 水 1ℓ + 原液 110ml
	5%	250 倍 水 1ℓ + 原液 4ml	50 倍 水 1ℓ + 原液 20ml
	6%	300 倍 水 1ℓ + 原液 3.3ml	60 倍 水 1ℓ + 原液 17ml
	12%	600 倍 水 1ℓ + 原液 1.7ml	120 倍 水 1ℓ + 原液 8.4ml

めやす・・・市販の塩素系漂白剤は5～6%が多い。ペットボトルのキャップ1杯は約5ml。

- ◆ 従事者の健康管理

下痢やおう吐の症状がある場合には、食品を直接取り扱う作業は避け、他の人への感染を防ぎましょう。ふん便やおう吐物を片付ける時には、使い捨て手袋やマスクを使い、使用後は密封して処分することで二次感染を予防しましょう。

【参考】おう吐物処理方法の映像（横浜市保土ヶ谷区作成 YouTube の動画）

YouTube トップページより

実践で学ぶおう吐物処理

検索

