

食中毒の発生について

横浜市内の社会福祉施設で食中毒が発生し、横浜市保健所は令和 7 年 12 月 19 日（金）9 時 31 分に、施設内の給食業者に対し、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く、既に全員が回復しています。

1 経過

令和 7 年 12 月 15 日（月）9 時頃、施設職員から横浜市保健所に食中毒を疑う旨の届出があり、直ちに調査を開始しました。

患者の検便からノロウイルスが検出され、本日、当該施設で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	中央児童相談所 一時保護施設
施設所在地	横浜市南区
業態	飲食店（給食食堂）
給食営業者	埼玉県川越市笠幡 4527-1 株式会社ニフス 代表取締役 松原 茜

3 発症状況（12 月 19 日（金）現在）

初発日時	12 月 14 日（日）16 時
提供食数	12 月 13 日（土） 朝・昼・夜：173 食 おやつ：53 食 ※入所者及び職員への提供数
患者数	34 人（10 歳未満～50 歳代） 【内訳】 男 15 人 女 19 人 ※入所者、施設職員、調理従事者の合計
主な症状	腹痛、おう吐、下痢、発熱

※いずれも軽症、入院者なし。

4 調査の状況

- （1）患者 34 人は、12 月 14 日（日）16 時頃から 12 月 16 日（火）3 時頃にかけて、腹痛、おう吐、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 3 人からノロウイルスが検出されました。
- （3）患者の症状が、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施設で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。

5 原因と措置

原因食品	12月13日（土）に当該施設で提供された食事（調査中）
病因物質	ノロウイルス
措置	12月19日（金）9時31分に営業禁止処分を行いました。 なお、当該施設は12月18日（木）から調理・提供を自粛し、代替食による対応に変更しています。

【12月13日（土）提供した主なメニュー】

	内容
朝食	米飯、みそ汁、厚揚げいため、キャベツのごま和え、お茶
昼食	オムそば、中華スープ、ツナサラダ、カップヨーグルト、お茶
間食	あんぱん、牛乳
夕食	米飯、コンソメスープ、チキンのマーマレード焼き、人参グラッセ、白菜のミルク煮、フルーツポンチ、お茶

6 検査状況（12月19日（金）10時現在）（市衛生研究所で実施）

検体	検体数	検査結果
患者便	19人分	6検体 ノロウイルス検出 2検体 陰性 11検体 検査中
調理従事者便	12人分	3検体 ノロウイルス検出 8検体 陰性 1検体 検査中
食品	参考品（4検体）	検査中
ふきとり	10検体（包丁、まな板、冷凍庫取っ手、シンク水栓等）	10検体 陰性

別添資料あり

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7年1月1日～12月19日	33件	267人	0人
昨年同期（令和6年1月1日～12月19日）	37件	400人	0人

（令和6年合計37件）

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
南福祉保健センター生活衛生課長	池田 進	Tel 045-341-1190

ノロウイルス対策

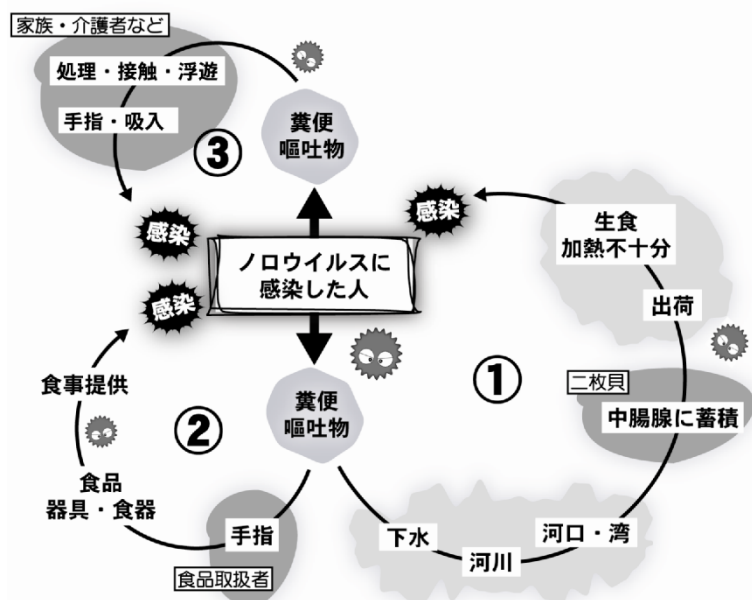
ノロウイルスとは？

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からも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

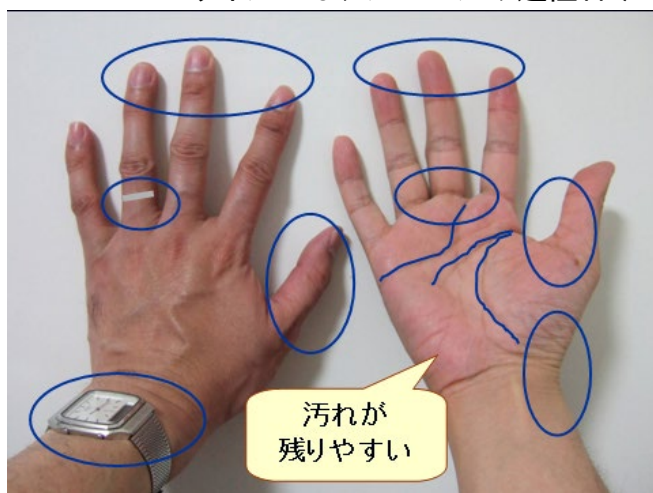
- ③ ふん便・おう吐物感染ルート
ノロウイルスに感染している人のふん便やおう吐物の処理時に感染する場合。
処理後に、乾燥して浮遊したノロウイルスを吸い込んで感染する場合。

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いため、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いため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

