

横浜市記者発表資料

令和8年1月30日
横浜市保健所健康安全課
港南福祉保健センター生活衛生課

食中毒の発生について（その2）

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30日（金）17時46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。

1 経過

令和8年1月27日（火）14時30分頃、施設職員から港南福祉保健センターに、「横浜市内飲食店で調理された弁当を喫食した複数人が胃腸炎症状を発症した。」旨の連絡があり、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	弁当 しょうなん
施設所在地	横浜市港南区下永谷5-7-31
業態	飲食店営業
営業者	川田 和子

3 発症状況（1月30日（金）現在）

喫食関係	喫食日	1月21日（水）～23日（金）
	提供食数	1月21日（水）：153食、1月22日（木）：153食、 1月23日（金）：85食
患者関係	初発日時	1月21日（水）19時
	患者数	74人（10歳代～60歳代） 内訳：男54人 女20人
	主な症状	おう吐、吐き気、下痢等

※入院者が1人いましたが、現在は回復しており、他はいずれも軽症です。

4 調査の状況

- (1) 患者74人は、1月22日（木）5時から1月25日（日）21時にかけて、おう吐、吐き気、下痢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8人及び調理従事者2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21日(水)から23日(金)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30日(金)17時46分に営業禁止処分を行いました。 なお、当該施設は1月28日(水)昼から調理・提供を自粛しています。

【1月21日(水)から23日(金)に患者が喫食した主なメニュー】

内容
やきそば、たこやき、ドーナツ、チュロス、から揚げ、とり皮から揚げ、卵サンド、コロッケサンド、フルーツサンド、わらびもち、スペゲティ、ポテト、おにぎり(から揚げ、鮭、明太子)、アメリカンドッグ、から揚げ弁当、ミックス弁当、メンチカツ弁当、ハンバーグ弁当、から揚げ丼、トンカツ弁当、チキンステーキ弁当、酢豚弁当、ハムカツ弁当、マー婆豆腐弁当、ハム野菜弁当、から揚げ卵とじ弁当、大根の煮物等

6 検査状況 (1月30日(金)14時現在)

(市衛生研究所で実施)

検体	検体数	検査結果
患者便	13人分	8検体 ノロウイルス検出 2検体 隆性 3検体 検査中
調理従事者便	2人分	2検体 ノロウイルス検出
食品(参考品)	4検体	検査中
ふきとり	9検体(シンク水栓、作業台、手洗い器レバー、冷蔵庫取っ手、トイレ等)	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30日	5件	102人	0人
昨年同期(令和7年1月1日～1月30日)	4件	25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30日(金)時点)	4件	99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

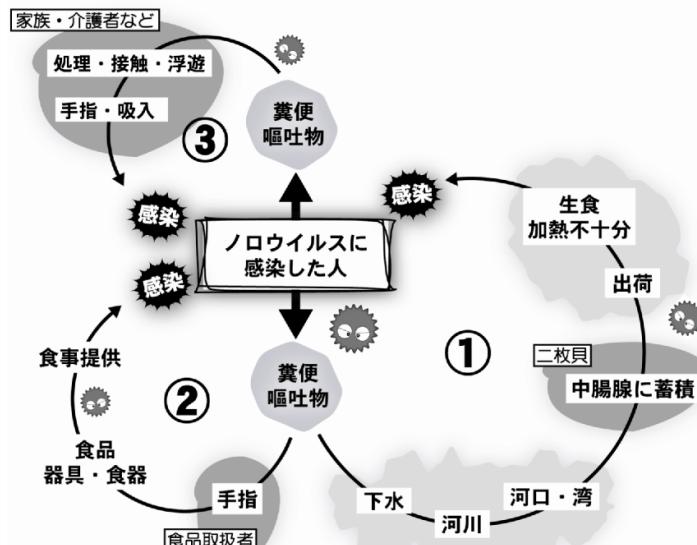
ノロウイルスとは？

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。自覚症状がなくなつてからも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

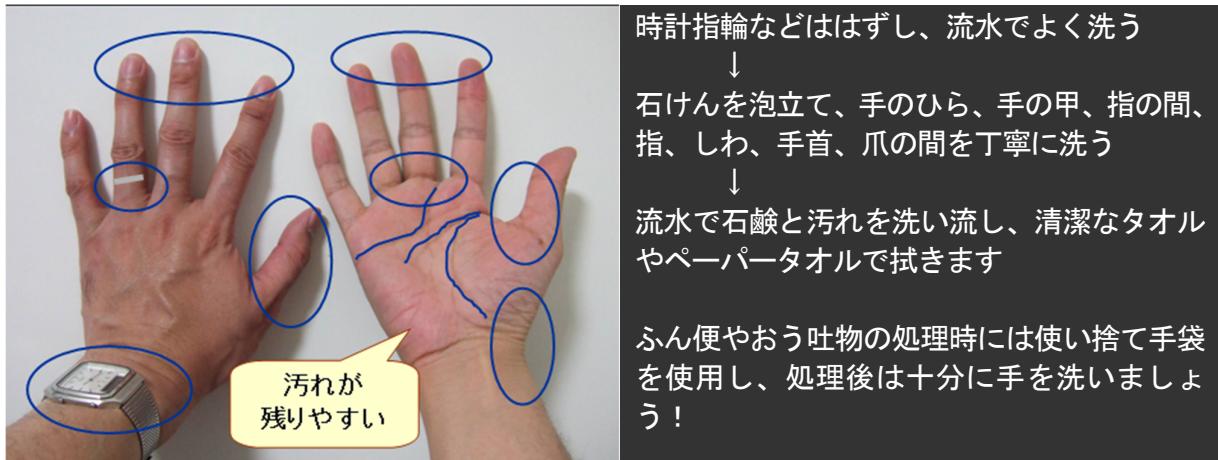
① 二枚貝等感染ルート
(汚染された二枚貝等による感染)
中腸腺にノロウイルスが蓄積されたカキや、シジミのしょうゆ漬け等の二枚貝等を生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合。

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、気づかな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°C 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ため、洗い流すことが重要です。



- ◆ 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

