

ノロウイルスによる食中毒が発生しました

本日、福井市は、福井市内の飲食店「まるさん屋 福井片町店」で提供した食事を原因とするノロウイルスによる食中毒が発生したと断定しました。症状を呈したのは、3月27日（金）18時頃から当該飲食店で調理・提供された食事を喫食した2グループ37名中27名で、うち4名が医療機関を受診し、症状は回復に向かっています。

1 探知

3月30日（月）8時30分頃、有症者グループの代表者から、「3月27日（金）に「まるさん屋 福井片町店」を利用した20名のうち15名が嘔吐・下痢・発熱等を呈している。」との連絡が福井市保健所になりました。

2 調査結果

福井市は、本件を次のような理由から当該飲食店で調理・提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

- 当該飲食店を3月27日（金）に利用した2グループ37名のうち、27名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していました。
- 患者の共通食は、当該飲食店で調理・提供された食事のみでした。
- 当該飲食店での食事の喫食時刻を起点とする、発症までの時間は平均32.6時間であり、発症した症状（嘔吐、下痢、発熱等）及び潜伏期間は、ノロウイルスによる食中毒の症状及び潜伏期間（24～48時間）と一致していました。
- 調理従事者及び患者の検便検査の結果、ノロウイルスが検出されました。
- 医師からの当該患者に関する食中毒患者等発生届出がありました。

【患者等の状況：4月2日（木）14時現在】

患者	発症日時	令和8年3月28日（土）18時頃
	症状	嘔吐、下痢、発熱等
	患者数	27名 【20代～50代】
原因物質	ノロウイルス	
原因施設	飲食店名：まるさん屋 福井片町店（マルサンヤ フクイカタマチテン） 営業者：株式会社ザバッサ 代表取締役社長 藤江 正高（フジエ マサタカ） 店舗所在地：福井市順化2丁目19-19 許可業種：飲食店営業	
原因食品	3月27日（金）に当該施設が調理・提供した食事 提供メニュー：コース料理（刺身、和牛すき鍋、天ぷらなど）	

3 行政処分等

福井市は、「まるさん屋 福井片町店」に対して、本日、食品衛生法に基づき飲食店営業の営業を4月2日（木）から4月3日（金）の2日間営業停止処分にするとともに、施設の改善・清掃・消毒の徹底、調理工程・衛生管理方法等の検証及び改善、従事者の衛生教育の徹底を指示しました。

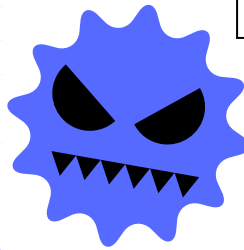
4 市内における食中毒発生状況（令和8年4月2日（木）14時現在 今回の事件を含む）

	令和8年 (R8.1.1~4.2)	去年同期状況	令和7年 (R7.1.1~12.31)
事件数	2件	2件	4件
患者数	28名	30名	32名

5 報道機関へのお願い

ノロウイルスによる食中毒を予防するため、市民の皆様への注意喚起をお願いします。

冬は特にご注意ください！



ノロウイルス

による

食中毒

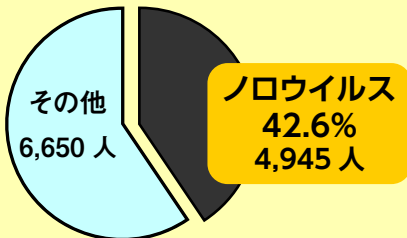
食中毒は夏だけではありません。

ウイルスによる食中毒が**冬に多発**しています！！

データでみると

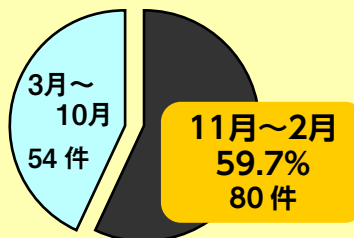
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和2～6年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器などは、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

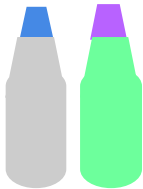
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオルなど（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1,000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppmの濃度の塩素消毒液		1000ppmの濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内**のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、**誤って飲むことがないように**、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染から発症まで24~48時間 <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。