

記 者 提 供 資 料
2025 年（令和 7 年） 1 月 27 日
福祉局 あかし保健所 生活衛生課 担 当：藤井 電 話：078-918-5424

食中毒事件の発生について

1 概要

令和 7 年 1 月 23 日（木）に、市内の特別養護老人ホームから「1 月 22 日（水）から本日にかけて、入所者 14 名が嘔吐・下痢症状を呈している。また、職員 4 名も発症している。」旨について、あかし保健所に届出がありました。

調査の結果、当該特別養護老人ホームの給食施設で調理された食事を喫食した入所者 90 名中の 21 名と職員 19 名中の 7 名が 1 月 22 日（水）午後 4 時から、嘔吐、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈していました。

これら有症者に共通する飲食物は、当該給食施設で調理された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、1 月 26 日（日）時点で有症者 4 名と調理従事者 2 名の便からノロウイルスが検出されていることから、本件は、当該給食施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定しました。

2 詳細

- (1) 初発有症者の発生日時 令和 7 年 1 月 22 日（水）午後 4 時
(2) 有症者数及び喫食者数（1 月 21 日（火）～1 月 22 日（水）に提供された食事の喫食者）

有症者数 28 人（男性 5 人、女性 23 人）		喫食者数 109 人（男性 18 人、女性 91 人）	
内 訳	入所者 21 人（男性 1 人、女性 20 人）	内 訳	入所者 90 人（男性 6 人、女性 84 人）
	職員 7 人（男性 4 人、女性 3 人）		職員 19 人（男性 12 人、女性 7 人）

※入所者：男性 84 歳、女性 78 歳～95 歳

職員：男性 23 歳～52 歳、女性 25 歳～37 歳

- (3) 入院者数 0 名
(4) 死亡者数 0 名
(5) 主な症状 嘔吐、下痢、発熱、吐き気
(6) 原因食品 原因施設が提供した食事

（推定：1 月 21 日（火）及び 1 月 22 日（水）に提供された食事）

ア 1 月 21 日（火）メニュー

朝食：ごはん、豆腐と竹輪のチャンプルー、金時豆、牛乳
昼食：チキンライス、ミートスパゲティ、ジャーマンポテト、フルーツヨーグルト
夕食：ごはん、白身魚のマヨネーズ焼き、だし巻き卵、チキンサラダ

イ 1 月 22 日（水）メニュー

朝食：ごはん、冬瓜のえびあんかけ、たまごサラダ、牛乳
昼食：赤飯、カレイの天ぷら甘酢あんかけ、本格バンバンジー、カニ酢
夕食：ごはん、麻婆豆腐、さつま芋とがんもの煮物、フルーツ

(7) 原因施設

営業所名称 : 恵泉第2特別養護老人ホーム

営業所所在地 : 明石市大久保町大窪 2 8 1 3

業種 : 飲食店営業

営業者 : 株式会社塩梅^{あんばい}

代表取締役^{いまいきよひで} 今井清秀

(8) 摂食場所 : 当該特別養護老人ホームの食堂

(9) 病因物質 : ノロウイルス

(10) 潜伏時間 : 28 時間 20 分から 89 時間 39 分まで (平均潜伏時間 51 時間 54 分)

(11) 措置

ア 営業停止命令 : 令和 7 年 1 月 27 日 (月) ~ 1 月 29 日 (水) (3 日間)

イ 検査

(ア) 検便 有症者 4 名の便のうち、4 検体からノロウイルス検出

従事者 7 名の便のうち、2 検体からノロウイルス検出

(イ) 食品 1 月 21 日 (火) 昼食 5 検体 : 検査中

1 月 22 日 (水) 夕食 4 検体 : 検査中

(ウ) 施設ふき取り 5 か所 : 検査中

ウ その他

- ・原因施設の清掃及び消毒の徹底
- ・調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底
- ・調理従事者に対する衛生教育の実施

<市民の皆様へ>

ノロウイルスによる食中毒の予防 !

【特徴】

- ノロウイルスによる食中毒は、主にノロウイルスの感染者を介してウイルスに汚染された食品や、ノロウイルスに汚染された二枚貝を生、半生、加熱不足で食べることによって起こります。
- ノロウイルスはの感染力は非常に強く、食品を介さなくても人から人に容易に感染します。

【予防方法】

- トイレの後、調理の前、食事の前は、石けんで手を十分に洗いましょう。
- 下痢、おう吐、腹痛、発熱などの症状があるときは、調理に従事しないようにしましょう。
- ノロウイルスは 85℃で 90 秒以上の加熱で死滅します。二枚貝を調理する際は、中心部まで十分に加熱してください。
- 二枚貝を取扱った調理器具はしっかりと洗浄し、消毒しましょう。またノロウイルスはアルコールでは死滅しないため、消毒には塩素剤若しくは熱湯を用いましょう。

【食中毒予防の 3 原則】

- 調理前に必ず手洗い (つけない)
- 生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ (増やさない)
- 食材を中心までよく加熱 (やっつける)