

# 松本市プレスリリース 令和7年12月22日

## 松本市保健所管内の飲食店で

### ノロウイルスによる食中毒が発生しました

本日、松本市保健所は、松本市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和7年12月22日から令和7年12月24日まで、3日間の営業停止を命じました。患者は、12月11日から14日にかけて当該施設で調理し、提供された食事を喫食した6グループ25名中の6グループ14名で、長野県が行った検査により患者便からノロウイルスが検出されました。なお、患者は全員快方に向かっています。

#### 【事件の探知】

令和7年12月15日午後2時30分頃、患者の家族から「飲食店を3名で利用したところ、2名が胃腸炎症状を呈した。」旨の連絡がありました。

#### 【松本市保健所による調査結果概要】

○患者は、12月11日から14日にかけて当該施設で調理し、提供された食事を喫食した6グループ25名中の6グループ14名で、13日午前4時30分頃から、吐き気、腹痛、下痢、発熱、頭痛、嘔吐などの症状を呈していました。

○患者は、当該施設で調理し、提供された食事を共通して喫食していました。

○長野県が行った検査により、患者便からノロウイルスが検出されました。

○患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。

○患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

○以上のことから、松本市保健所は当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係	発症日時	12月13日 午前4時30分頃から
	患者症状	吐き気、腹痛、下痢、発熱、頭痛、嘔吐
	患者所在地	松本市、上田市、伊那市、塩尻市、安曇野市
	患者数	患者数／喫食者数 : 14名／25名 (男性 10代:1名、20代:1名、30代:1名、40代:1名、70代:1名) (女性 20代:2名、40代:1名、50代:4名、60代:1名、70代:1名)
	医療機関の受診	5名(受診医療機関数:4カ所)
原因食品	12月11日から14日にかけて当該施設で調理し、提供された食事	
原因物質	ノロウイルス	
原因施設	施設所在地 松本市 営業許可業種 飲食店営業	
措置	食品衛生法に基づく営業停止 令和7年12月22日から令和7年12月24日まで3日間 (この施設は12月15日から営業を自粛しています。)	

検査結果	ノロウイルス	患者便：7検体中6検体から検出
------	--------	-----------------

[参考]

患者へ提供された 主なメニュー	とろろ納豆、銀杏入りがんもどき、合鴨とミカンのサラダ、牡蠣とアサリのクラムチャウダー、蕎麦、ご飯、みそ汁、漬物 など
--------------------	--

[参考]松本市内における食中毒発生状況（本件含む）

本年度	2件	15名
前年度	0件	0名

～～ノロウイルスによる食中毒～～

- ① ウイルスが蓄積した二枚貝を生や加熱不足のまま食べた場合
- ② ウイルスに感染した人が用便後などによく手を洗わず調理し、二次汚染された食品を食べた場合に発生すると言われてています。

また、ウイルスに感染した人の嘔吐物等の処理が不十分だった場合、その場所からウイルスが広がり、直接人の口から取り込まれて感染する場合があります。

【予防方法】

- 調理前、トイレの後、介護等で汚物を処理した後は、必ずよく手を洗いましょう。
- 汚れの残りやすいところ（指先、指の間、爪の間、親指の周り、手首）は、ていねいに洗いましょう。
- 盛りつけ等で直接食品に触れる際は、使い捨て手袋を使用し二次汚染を防ぎましょう。
- ノロウイルスの汚染が疑われる食材を調理する場合は、十分に加熱（中心温度85～90℃、90秒間以上）しましょう。
- 調理する人は体調管理に努め、体調が悪いときは調理に従事することを控えましょう。
- 調理器具からの二次汚染に気をつけましょう。
- 嘔吐物、糞便等は、嘔吐物等が乾燥してウイルスが拡散することのないよう速やかに1,000ppmの次亜塩素酸ナトリウムを使って消毒しましょう。

【松本市公式 YouTube チャンネル】

ノロウイルス対策に有効な消毒方法について動画で解説しています。



問い合わせ先	健康福祉部 食品・生活衛生課 (課長：久保田 耕史) (担当：川澄 )
	Tel 0263-40-0705 (直通)