

松本市保健所管内の住宅型有料老人ホームで 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、松本市内の住宅型有料老人ホーム「シニアホーム ふれあい新橋」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の給食業務受託事業者に対し令和8年3月23日から令和8年3月25日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、当該施設で調理し、提供された食事を喫食した入居者及び職員54名中の29名で、長野県の検査により患者便及び調理従事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8年3月14日午後0時30分頃、当該施設職員から「施設の給食を食べた複数の入居者及び職員が、3月12日から胃腸炎症状を呈している。」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、当該施設で調理し、提供された食事を喫食した入居者及び職員54名中の29名で、3月12日午前5時頃から、下痢、嘔吐、発熱、腹痛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、患者便及び調理従事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	3月12日 午前5時頃から
	患者症状	下痢、嘔吐、発熱、腹痛等
	患者所在地	松本市、東筑摩郡、北安曇郡
	患者数	患者数／喫食者数 : 29名／54名 (男性 20代:1名、50代:1名、70代以上:6名) (女性 30代:1名、50代:2名、70代以上:18名)
	医療機関の受診	12名(受診医療機関数:5カ所)
原因食品	3月10日から3月12日に当該施設で調理し、提供された食事	
原因物質	ノロウイルスGⅡ	
原因施設	施設名 シニアホーム ふれあい新橋 施設所在地 松本市島内字道添7771-1 営業者氏名 株式会社デリックくちま 代表取締役社長 萩原 秀治 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8年3月23日から令和8年3月25日まで3日間 (この施設は3月17日から営業を自粛しています。)	

検査結果	ノロウイルスGⅡ	患者便：7検体中7検体から検出 調理従事者便：2検体中2検体から検出
------	----------	---------------------------------------

[参考]

患者へ提供された 主なメニュー	(3月11日夕食) ぶりの照り焼き、大根とフキの煮物、キャベツとホタテのサラダ、ごはん、味噌汁など
--------------------	--

[参考]松本市内における食中毒発生状況（本件含む）

本年度	4件	47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されています。

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)