

提供日 2026/07/07
タイトル 食中毒発生速報（第5号）
担当 静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課
連絡先 食品監視班
TEL 054-221-3358

1 発生の概要	令和8年6月24日（水）に、焼津市内の飲食店を利用した15グループ57人中4グループ12人が、6月25日（木）午後1時頃から下痢、嘔気、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。 中部保健所は、患者の共通食が当該施設で提供された食事に限られること、患者の症状が類似していること、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、7月7日（火）から当分の間、営業禁止を命じました。										
2 発生の探知	令和8年7月1日（水）午後5時頃、利用客から										
3 患者の状況											
(1) 発生年月日	令和8年6月25日（木）午後1時頃～										
(2) 発生場所	焼津市、牧之原市、埼玉県、富士市、浜松市、神奈川県										
(3) 患者数等	患者12人（受診8人（うち入院0人）） 喫食者57人 （患者内訳）男性5人（22～71歳）、女性7人（32～68歳）										
(4) 主な症状	下痢、嘔気、嘔吐、発熱 なお、患者は全員快方に向かっています。										
4 原因食品	令和8年6月24日（水）に提供された食事										
5 摂取食品 （主なメニュー）	刺身の盛り合わせ、サラダ、天ぷら 等										
6 病因物質	ノロウイルスGⅡ										
7 原因施設	営業施設所在地	静岡県焼津市栄町1丁目1-34									
	営業施設名称	港まち 岡むらいきち									
	業種	飲食店営業									
	営業者氏名	有限会社岡むら浪漫 代表取締役 石川 瑛祐（イシカワ エイスケ）									
8 措置内容	営業禁止命令	7月7日（火）から当分の間（7月4日から営業を自粛）									
9 検査の状況 （7月7日現在）	<table border="1"><tr><td>患者便</td><td>12検体</td><td>10検体からノロウイルスGⅡ検出、1検体は検査中</td></tr><tr><td>調理従事者便</td><td>5検体</td><td>3検体からノロウイルスGⅡ検出</td></tr><tr><td>施設拭き取り</td><td>10検体</td><td>1検体からノロウイルスGⅡ検出</td></tr></table>		患者便	12検体	10検体からノロウイルスGⅡ検出、1検体は検査中	調理従事者便	5検体	3検体からノロウイルスGⅡ検出	施設拭き取り	10検体	1検体からノロウイルスGⅡ検出
患者便	12検体	10検体からノロウイルスGⅡ検出、1検体は検査中									
調理従事者便	5検体	3検体からノロウイルスGⅡ検出									
施設拭き取り	10検体	1検体からノロウイルスGⅡ検出									
10 担当保健所	中部保健所（電話番号 054-644-9283）										

この情報は、県政記者クラブ及び志太記者クラブに情報提供しています。

（参考）県内の食中毒発生状況（令和8年次）

令和8年7月7日	現在	10件	440人（本件を含む）
	前年同期	18件	700人

< 参考資料 >

— ノロウイルス食中毒 —

1 特徴

- ・人のふん便などに含まれるノロウイルスが、下水などを経て川から海に運ばれ、カキなどの二枚貝の内臓に蓄積される。
- ・乳幼児から成人まで幅広い年齢層に、感染性胃腸炎を起こす。
- ・感染力が強く 100 個以下という少量で感染する。
- ・人の腸管内でウイルスが増殖するため、患者のふん便やおう吐物には 1 グラムあたり 100 万から 10 億個もの大量のウイルスが含まれる。

2 原因食品

- ・調理従事者の手指を介して汚染された様々な食品
- ・二枚貝類（特に生カキの喫食に関連する事例の報告あり）

3 症状

- ・潜伏期間 24～48 時間
- ・主な症状は下痢、吐き気、嘔吐などで、通常 3 日以内に回復する。
- ・症状を示さない不顕性感染を起こす場合がある。

4 予防方法

- ・最も重要な予防方法は手洗いです。食品への二次汚染を防ぐため、調理前、食事の前、トイレの後は流水・石けんで手を十分に洗いましょう。
- ・加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱する。特に、カキなどのノロウイルス汚染のおそれのある食品は 85～90℃で 90 秒間以上加熱しましょう。
- ・逆性石けん、アルコールの消毒効果は十分ではありません。まな板やふきんなど調理器具などの消毒には、煮沸や塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウムが有効です。