

報道関係者 各位

## ノロウイルス食中毒の発生について

令和6年3月19日(火)、西村山郡内の医療機関から、食中毒症状を呈している患者を診察した旨の連絡が村山保健所にあり、調査の結果、ノロウイルスによる食中毒と断定しました。患者は概ね快方に向かっています。

### 1 原因施設

名称 お好み焼 杉っ子 (おこのみやき すぎっこ)  
所在地 西村山郡大江町本郷丁28-5

### 2 調査結果

|      |  |      |           |
|------|--|------|-----------|
| 摂食日時 | 令和6年3月17日(日)午後6時半頃                                 |      |           |
| 摂食者数 | 3グループ8名  |      |           |
| 発生日時 | 令和6年3月18日(月)午後8時頃                                  |      |           |
| 患者数  | 1グループ5名  | 性別   | 男性2名、女性3名 |
| 患者年齢 | 20代～60代  | 患者住所 | 西村山郡、県外   |
| 受診者数 | 2名(調査中)  | 入院患者 | 0名        |
| 症状   | おう吐、下痢(調査中)  |      |           |
| 検査   | 従業員1名、患者2名の便検査を実施し、全員からノロウイルス検出                    |      |           |
| 原因食品 | 原因施設が提供した食事<br>メニュー：刺身の山かけ、焼き鳥、牛もつ煮込み、麻婆豆腐、お好み焼き 他 |      |           |
| 病因物質 | ノロウイルス   |      |           |

### 3 措置

村山保健所では、患者らに共通する食事が当該施設の提供食品に限られていること、主な症状及び潜伏期間がノロウイルス食中毒の特徴と一致していること、調理従事者と患者からノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、本日から3日間(3月20日～22日)の営業停止を命じるとともに、原因の究明と衛生指導を行っています。

#### ノロウイルス食中毒防止のポイント

- 調理の前、トイレ後の手洗い(二度洗い)
- まな板、包丁、ふきんなどの洗浄、消毒(熱湯や塩素系消毒剤の使用)
- 食品を中心部まで十分加熱すること(中心温度85度以上、90秒以上加熱)
- おう吐、下痢などの症状があるときには調理に従事しないこと

#### 令和6年食中毒発生状況(今回を含む)

|         |     |         |
|---------|-----|---------|
| 食中毒発生状況 | 1件  | 5名(調査中) |
| 昨年同期    | 2件  | 54名     |
| 昨年計     | 10件 | 155名    |

#### 【問い合わせ】

食品安全衛生課  
食品・営業衛生主幹 大貫典子  
電話 023-630-2567  
[報道監]防災くらし安心部次長 柴崎 渉

