

Press Release

令和7年12月5日
薬務衛生課(089-912-2395)



えひめ食の安全・安心情報

食中毒の発生及び行政処分について

1 概 要

令和7年12月1日(月)15時頃、サービス付高齢者向け住宅おあしす中央(今治市)から今治保健所に対し「11月29日(土)から30日(日)にかけて、入居者が嘔吐、下痢の症状を呈している。患者は全員施設内の厨房で調理された食事を喫食している。」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、同施設の入居者29名のうち15名が、29日(土)7時頃から下痢、嘔吐、発熱等の食中毒様の症状を呈し、医療機関を受診していた。

同保健所では、調理従事者便及び複数の患者便からノロウイルスGⅡが検出されたこと、患者の症状、潜伏期間等の疫学調査の結果がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していること、ノロウイルス潜伏期間中の患者に共通する食事が同施設で調理提供した食事のみであること、患者を診察した医師から食中毒として届出があったことから、本件を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た。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、同施設を12月5日(金)から8日(月)まで4日間の調理業務停止処分とするとともに、衛生管理等の徹底について文書により指導した。なお、患者は概ね回復している。

2 発生状況(令和7年12月5日 12時00分現在)

- | | |
|----------|---|
| (1)発生日時 | 11月29日(土)7時頃～12月1日(月)7時頃 |
| (2)喫食者数 | 入居者27名、職員1名 |
| (3)喫食日時 | 11月27日(木)17時頃(推定) |
| (4)発症者数 | 入居者15名(男4名、女11名)(年齢62歳～96歳) |
| (5)受診者数 | 入居者15名(男4名、女11名)(年齢62歳～96歳) |
| (6)入院者数 | 0名 |
| (7)主な症状 | 下痢、嘔吐、発熱等 |
| (8)原因施設 | 名 称：サービス付高齢者向け住宅おあしす中央(集団給食施設)
所在地：今治市八町西3丁目3番35号
設置者：石井オアシス・ケアサービス有限会社
代表取締役 稲見 勇樹(いなみ ゆうき) |
| (9)原因食品 | 同施設が調理提供した食事 |
| (10)病因物質 | ノロウイルスGⅡ |
| (11)行政処分 | 今治保健所が食品衛生法に基づき12月5日(金)から8日(月)まで4日間の調理業務停止処分 |

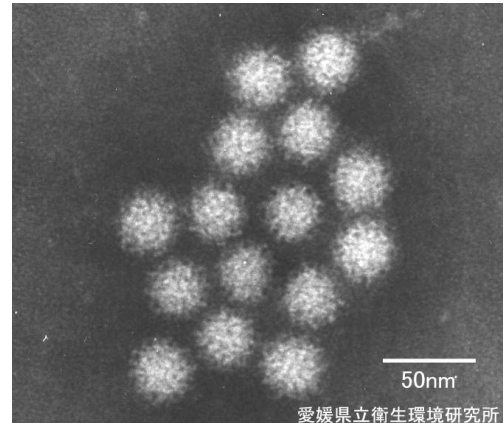
【同施設が 1 1 月 2 7 日 (木) に患者らに調理提供した食事】

- 1 小松菜の和え物
- 2 揚げ豆腐のきのこ餡かけ
- 3 里芋竹輪煮
- 4 ご飯
- 5 お汁

ノロウイルスによる食中毒

【特 徴】

- ・ウイルスによっておこる食中毒
- ・人から人への感染がある。
- ・手指や食品などを介して、経口で感染しヒトの腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛などを起こす。



【原 因 食 品】

- ・ウイルス保有者による調理食品
- ・ウイルスに汚染された二枚貝
- ・その他

患者のふん便や吐物からの二次感染による集団感染が見られる。

家庭や共同生活施設などで、嘔吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。

【症 状】

- ・感染から発症までに1～2日くらい。
- ・下痢、嘔吐を主徴とする急性胃腸炎の症状が出ます。
- ・頭痛、発熱、咽頭痛など、かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。
- ・通常発症から3日程度で治癒します。

【予 防 法】

- ・調理器具、食器等はよく洗浄し、熱湯や漂白剤で殺菌する。
- ・下痢等症状があるときには、調理に携わらない。
- ・用便後、調理前等には、十分に手洗い(2度洗いがよい)を行う。
- ・二枚貝の生食はさける。(加熱調理する)
- ・汚物の処理に注意する。(次亜塩素酸ナトリウムで消毒する)

食中毒発生状況一覧

令和7年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月7日	今治市	98	39	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
2	6月20日	今治市	98	19	0	施設で調理提供された食事	サルモネラ属菌	施設	施設
3	7月2日	伊予市	122	89	0	弁当	サルモネラ属菌(O9群)	事業場等	製造所
4	11月29日	今治市	28	15	0	施設で調理提供された食事	ノロウイルス	施設	施設
合 計			346	162	0				

令和6年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	9月24日	四国中央市	6	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月17日	宇和島市	38	11	0	会食	サルモネラ属菌(O7群)	飲食店	飲食店
4	1月25日	今治保健所管内	25	12	0	会食	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店
5	2月24日	今治保健所管内	19	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
6	3月3日	新居浜市	9	4	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
7	3月31日	西条市	30	16	0	焼きガキ	ノロウイルス	イベント会場	イベント会場
合 計			200	74	0				

令和5年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月5日	不明	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
2	6月5日	四国中央市	17	8	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月5日	八幡浜保健所管内	32	6	0	刺身及び寿司(推定)	不明	飲食店	飲食店
4	2月8日	大洲市	10	7	0	仕出し弁当	ノロウイルス	施設等	飲食店
合 計			60	22	0				

【松山市】(令和7年12月5日現在)

	発件数	喫食者数	患者数	うち死者数
7年度	2	138	51	0
6年度	9	519	166	0
5年度	6	402	72	0