



### 食中毒の発生及び行政処分について

#### 1 概要

令和8年4月28日(火)、西条保健所に対し医療機関から「嘔吐、下痢の症状を呈した複数人の患者を診察したところ、全員が『台湾料理 桃園』(西条市)を利用していた。」との連絡があった。

同保健所で調査したところ、26日(日)に同店で食事をした4グループ20名中12名が、27日(月)6時30分頃から嘔吐、下痢、発熱等の食中毒様の症状を呈しており、うち10名が医療機関を受診していたことが分かった。

同保健所では、患者に共通する食事は同店が調理提供した食事のみであること、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、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、本件を同店が調理提供し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、同店を5月1日(金)から3日(日)まで3日間の営業停止処分とするとともに、衛生管理などの徹底について文書で指導した。

なお、患者はほぼ回復している。

#### 2 発生状況(令和8年5月1日 12時00分現在)

- |          |   |
|----------|---|
| (1)発生日時  | 4月27日(月)6時30分頃～4月28日(火)18時頃                               |
| (2)喫食者数  | 4グループ20名  |
| (3)喫食日時  | 4月26日(日)12時頃～13時頃   |
| (4)発症者数  | 12名(男5名、女7名)(年齢5歳～60歳)                                    |
| (5)受診者数  | 10名(男4名、女6名)(年齢5歳～60歳)                                    |
| (6)入院者数  | 0名  |
| (7)主な症状  | 嘔吐、下痢、発熱等   |
| (8)原因施設  | 名称:台湾料理 桃園(飲食店営業)<br>所在地:西条市三津屋南4-4-35<br>営業者:刘 晨(リュウ シン) |
| (9)原因食品  | 同店が4月26日(日)に調理提供した食事                                      |
| (10)病因物質 | ノロウイルスGⅡ  |
| (11)行政処分 | 西条保健所が食品衛生法に基づき5月1日(金)から3日(日)まで3日間の営業停止処分                 |

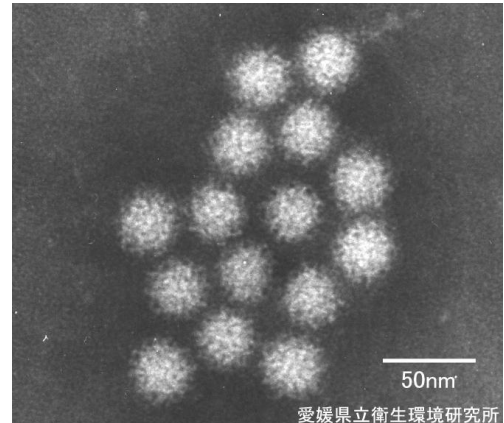
【同飲食店が4月26日(日)に患者らに提供した主なメニュー】

- 1 からあげ
- 2 チャーハン
- 3 杏仁豆腐
- 4 味噌ラーメン
- 5 塩ラーメン
- 6 台湾ラーメン
- 7 醤油ラーメン
- 8 酢豚
- 9 野菜サラダ

# 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8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27日	西条市	20	12	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
合 計			20	12	0				

### 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	120	88	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
5	12月30日	今治市	8	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
6	2月5日	今治市	63	54	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
7	3月5日	砥部町	81	42	0	弁当	ノロウイルス	事業場等	飲食店
8	3月15日	砥部町	51	26	0	会食	ノロウイルス	施設	飲食店
合 計			547	288	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				

### 【松山市】(令和8年5月1日現在)

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
8年度	2	200	78	0
7年度	5	258	99	0
6年度	9	519	166	0