

記 者 発 表 資 料
令和 7 年 4 月 25 日
(担当) 健康福祉局生活衛生課
齋藤、若生
(内線) 700-3260、3263
(直通) 214-8203、8205

食中毒事件概要

1 発生概要

- (1) 発生月日 4月15日（火）
- (2) 原因施設
①屋号 [REDACTED]
②営業場所 西公園花見会場 [REDACTED]
③営業者 [REDACTED]
- (3) 出店イベント 西公園 花見
- (4) 出店会場 西公園（青葉区桜ヶ岡公園）
- (5) 出店期間 3月30日（日）～4月20日（日）
- (6) 発症者数 3名（20歳代女性2名、20歳代男性1名）
- (7) 原因食品 4月13日（日）および16日（水）に提供された焼かき（殻付き）
- (8) 焼かきの提供数 出店期間中 約1,500個
- (9) 病因物質 ノロウイルスG II
- (10) 主症状 下痢、発熱、嘔吐
- (11) 摂食時間 4月13日（日）13時ごろ、4月16日（水）18時ごろ、19時30分ごろ
- (12) 発症時間 4月15日（火）1時ごろ、4月17日（木）20時ごろ、4月18日（金）2時ごろ

2 発生の探知および調査の概要

- (1) 4月17日（木）、宮城県食と暮らしの安全推進課より市保健所生活衛生課に対し、以下のとおり連絡があった。
- ・4月13日（日）13時ごろに当該花見会場で焼かき等を喫食した1名が下痢、発熱、嘔吐等を発症し、医療機関を受診した。
- (2) 4月19日（土）、市内在住の女性より青葉区保健福祉センター衛生課に対し、16日（水）19時30分ごろに当該花見会場で焼かきを喫食し、下痢、嘔吐、発熱等を発症したとの連絡があった。
- (3) 4月21日（月）、市外在住の男性より青葉区保健福祉センター衛生課に対し、16日（水）18時ごろに当該花見会場で焼かきを喫食し、下痢、発熱、嘔吐等を発症したため、医療機関を受診したとの連絡があった。
- (4) 青葉区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、焼かきは「[REDACTED]」で調理、提供されたものであることが判明した。
- (5) 市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。
- ①発症者らに共通する食事は、当該施設が調理、提供した焼かきのみであること。
 - ②発症者2名の検便からノロウイルスG IIが検出されたこと。また、症状および潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること。
 - ③感染症を疑わせるエピソードが確認されなかつたこと。
 - ④患者を診察した医師から、食中毒の届出があつたこと。

3 検査状況（検査機関 仙台市衛生研究所等）

発症者便 2 検体（ノロウイルス陽性：2 検体）

4 行政処分等

営業停止命令（4月25日（金）から27日（日）まで3日間）

改善指示書の交付

【参考】食中毒発生状況【宮城県内（）内仙台市分再掲】*今回の発表は含まない

	発生件数	患者数	死亡者
本年1月1日から4月24日まで	9（2）	111（23）	0（0）
昨年同期	7（3）	258（75）	0（0）

仮設店舗による飲食店営業について

- ・仮設店舗とは、市民祭、花見、縁日等、一時的または季節的に開催される行事において、テントなど簡易な構造の店舗で食品の調理や販売を行う営業形態です。
- ・加熱して熱いまま提供する焼そば、お好み焼きなど簡易な調理による食品のみ提供可能としており、一般的な飲食店のように寿司や刺身は提供できません。
- ・営業許可を受けた上で、あらかじめ営業計画書として届け出た場所と期間でのみ営業が可能です。

参考（仙台市HP）

- (1) 仮設店舗での食品営業許可について

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/jigyosha/kankyo/shokuhin/ese/egyo/documents/kasetsuyokuaru.pdf>

- (2) 仮設店舗での食品営業許可について（よくある質問）

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/jigyosha/kankyo/shokuhin/ese/egyo/documents/kasetsuyokuaru.pdf>

- (3) 仮設店舗での提供食品の範囲及び施設基準について

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/jigyosha/kankyo/shokuhin/ese/egyo/documents/kasetuteikyoushokuhin.pdf>

ノロウイルスについて

ノロウイルスによる食中毒は一年を通して発生しており、食中毒の患者数では、例年上位となっています。ノロウイルスは感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

1 ノロウイルスの特徴

- (1) 感染力が強い（少量のウイルスで感染し、発症する率が高い）
- (2) 食品中では増えず、人の腸内で増える
- (3) ノロウイルスに感染した人が、すべて発症するわけではない
- (4) 加熱や薬剤（逆性せっけんや消毒用アルコール）に対してある程度の抵抗性がある

2 感染経路

- (1) ノロウイルスに汚染された食品（生ガキ等の二枚貝など）を食べたとき
- (2) 調理する人の手などを経てノロウイルスに汚染された食品を食べたとき
- (3) 発症した人の糞便や嘔吐物の処理をしたときや処理が不十分だったとき
- (4) 汚染された手や物などが触れることにより、手についたウイルスが口に入ったとき

3 潜伏期間と症状

- (1) ウィルスが体に入ってから、24～48時間で発症
- (2) 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱
- (3) 通常1～2日間で回復しますが、小さなお子さんやお年寄り、病弱者など抵抗力の弱い方は重症化することもある

4 予防方法

- (1) ノロウイルスの汚染が疑われる食品は、中心部までしっかりと加熱しましょう。
(中心温度 85℃～90℃で 90 秒以上、湯通し程度の加熱ではウイルスは死にません)
- (2) 調理器具等（包丁、ふきん、まな板）はよく洗い、熱湯や消毒薬（塩素系漂白剤）で十分に消毒しましょう。
- (3) トイレの後、調理の前、魚介類等の処理後、汚物処理の後は、十分に手洗い消毒しましょう。
(2回洗いが効果的です)
- (4) 粣便・吐物等を処理する際は直接手でふれず、ビニール手袋やマスクを使用しましょう。
- (5) 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、調理を避けましょう。

5 参考 (URL)

- (1) 仙台市HP

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/norovirus.html>



- (2) せんだいtube【ノロウイルス動画】※右の二次元コード

<https://www.youtube.com/watch?v=8dpEDnv0CX4>

- (3) 厚生労働省HP【ノロウイルスに関するQ&A】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html