

発生概要	3月2日午前8時半頃、患者の家族から南魚沼保健所へ、2月25日に南魚沼市内の旅館「五倫荘」に宿泊した複数名が胃腸炎症状を呈している旨の連絡があった。 同所が調査した結果、2月25日から28日の間に同旅館に宿泊した31グループ83人のうち、18グループ40人が発熱、下痢、吐き気、おう吐等の症状を呈していたことが判明し、検査の結果、7グループ12人及び調理従事者3人の便からノロウイルスが検出された。 同所は、患者に共通する食事が同旅館が提供した食事に限られること、患者及び従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、同旅館が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。 なお、患者は全員快方に向かっている。	
患者の状況	摂食者数	83人
	患者数	40人（男性33人、10歳未満～40歳代 女性7人、10歳未満～50歳代）
	治療を受けた者	25人
	入院した者	0人
	症状	発熱、下痢、吐き気、おう吐等
原因施設	名称	五倫荘（ごりんそう）
	営業者	小林 太加志（こばやし たかし）
	所在地	南魚沼市舞子2056番地82
	業種	飲食店営業（旅館）
原因食事	「五倫荘」が、2月25日から28日の宿泊者に提供した食事（2月25日夕食から3月1日朝食）	
病因物質	ノロウイルス	
検査	検査検体	患者便、従事者便、施設の拭き取り
	検査項目	食中毒菌、ノロウイルス
行政措置	南魚沼保健所は原因施設に対して次の措置を実施した。 ・営業停止処分 3月6日から3月8日まで（3日間）（3月4日夕食から食事の提供を自粛） ・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒、従事者の健康管理の徹底を指示 ・調理従事者に対して衛生教育を実施予定	

備考 ・この食中毒の担当事務所
南魚沼保健所(南魚沼地域振興局健康福祉環境部内)

■令和8年新潟県内食中毒発生状況(※本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
3月6日現在	3件	60人
昨年同期	6件	93人

【ノロウイルスについて】

○特徴

- ・ノロウイルスに汚染された食品を摂取することにより感染する。ヒトからヒト、環境からヒトへ感染することもある。
- ・感染後1～2日間の潜伏時間の後、おう吐、下痢、腹痛、発熱等を引き起こす。(感染しても無症状の場合もある)
- ・85～90℃・90秒間以上の加熱により死滅させることができる。

○予防のポイント

- ・加熱調理食品は十分に加熱する。(ノロウイルス汚染のおそれがある食品(二枚貝等)は中心部が85～90℃・90秒間以上)
- ・調理前、トイレ後、作業が変わる時等、十分な手洗いを徹底する。2度洗いが有効です。
- ・調理器具・設備の洗浄消毒を徹底する。
- ・調理従事者が下痢やおう吐等の症状があるときは、調理作業に従事しない。

この記載事項に関する問い合わせ先
新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係
直通 025-280-5205 (内線2674) 担当 石本