

発生概要	3月27日午後8時頃、三条保健所管内の医療機関から三条保健所へ、三条市内の飲食店「割烹仕出し 丸七」を利用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、3月24日に同飲食店で会食した54人のうち12人及び会食に参加せず会食参加者が持ち帰った料理を喫食した7人中1人、合わせて13人が3月25日午後5時頃から発熱、下痢、吐き気、おう吐等の症状を呈していたことが半明し、検査の結果、患者及び調理従事者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は同飲食店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、同飲食店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	61人
	患者数	13人（男性9人 10歳代～50歳代、女性4人 10歳代～40歳代）
	治療を受けた者	9人
	入院した者	0人
	症状	下痢、おう吐、腹痛等
原因施設	名称	割烹仕出し 丸七（まるしち）
	営業者	坂井 勝義（さかい かつよし）
	所在地	三条市島川原144番地3
	業種	飲食店営業
原因食品	「割烹仕出し 丸七」が令和8年3月24日に提供した飲食物	
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	ノロウイルス、食中毒菌
行政措置	三条保健所は営業施設に対して次の措置を実施 ・営業停止処分 3月31日から4月1日まで(2日間)（3月28日からの3日間、営業自粛） ・調理施設の清掃消毒、調理器具・設備の洗浄消毒、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
三条保健所(三条地域振興局健康福祉環境部部内)

■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31日時点	4件	73人
昨年同期	7件	123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。
- ・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。

本件についてのお問い合わせ先
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