

発生概要	5月8日午前8時45分頃、新発田保健所管内の飲食店営業者から新発田保健所へ、「自店を利用した後、胃腸炎症状を呈している客が複数いる」旨、連絡があった。	
	同所が調査した結果、5月2日及び3日に新発田市内の飲食店「食堂カフェ はるとなつ」が提供した食事を喫食した人のうち、調査を行うことができた7グループ25人中、2グループ4人が5月3日午後10時頃から下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していたことが判明し、検査の結果、患者便及び従事者便からノロウイルスが検出された。	
患者の状況	摂食者数	61人
	患者数	4人（男性1人、40歳代 女性3人、20歳代～50歳代）
	治療を受けた者	1人
	入院した者	0人
	症状	下痢、発熱、おう吐等
	原因施設	名称
	営業者	今井 利春(いまい としはる)
	所在地	新発田市太斎(ださい)479
	業種	飲食店営業
原因食事	「食堂カフェ はるとなつ」が5月2日及び3日に提供した食事	
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、調理残品
	検査項目	食中毒菌、ノロウイルス
行政措置	新発田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 5月14日から15日まで(2日間) (5月12日から13日までの2日間営業自粛) ・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
新発田保健所(新発田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
5月14日現在	8件	133人
昨年同期	12件	175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