

食中毒の発生及び対応について

1 事件の概要

令和8年2月14日から2月15日にかけて中野区内の飲食店で調理提供された食事を喫食した複数のグループが、同年2月15日から18日にかけて腹痛、下痢、嘔吐等の食中毒症状を呈した。利用客は刺身、天ぷら、煮物等を含むコース料理等を喫食していた。

中野区保健所は、同年2月18日に患者から通報を受け、同日当該飲食店に対し立ち入り調査を実施した。調査協力が得られた3グループ12名（発症者11名、非発症者1名）について調査をしたところ、2月25日時点で3グループの患者8名の検便、従事者2名の検便及びふき取り検査1検体からノロウイルスが検出された。

患者らに共通する食事は当該飲食店が提供した食事しかなかったこと、患者らが喫食してから症状が出るまでの潜伏期間及び症状がノロウイルスによるものと一致したことから、ノロウイルスを原因物質とする食中毒であると断定した。

区では、被害拡大防止のため、2月20日から2月26日まで営業の自粛を指導し、2月27日から3月1日まで3日間の営業停止の不利益処分を行うとともに、2月27日から3月5日まで区ホームページにおいて当該飲食店事業者の名称等を公表した。

2 原因施設（被処分者）

所在地 東京都中野区中野
業種 飲食店営業

3 食品衛生法違反の内容（根拠法令）

食中毒の原因となった食品の提供（食品衛生法第6条第3号違反）

4 不利益処分等の内容（根拠法令）

2月27日から3月1日まで 営業停止3日間（改正前食品衛生法第55条）

中野区食品衛生関係不利益処分取扱要綱に基づき、営業停止7日間から営業自粛を実施した4日間を減算する。

5 事業者の名称等の公表（根拠法令）

2月27日から3月5日までの7日間（食品衛生法第69条）

6 再発防止の措置

2月27日、営業者及び調理従事者に対し、ノロウイルス等による食中毒に関する原因と対策について衛生教育を行った。本件は手洗い等の衛生管理の不備が主な原因と推察されたことから、施設内の清掃消毒、手洗いの徹底及び HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の記録について指導した。