

令和8年2月4日
薬事衛生課
課長 大岸 雅幸
(外線) 225-1443
(内線) 4160~4163

食中毒事故の発生について

1 発生年月日

令和8年1月30日（金）

2 原因施設

屋号：もりもり寿し能登総本店（もりもりすしのとそうほんてん）

所在地：鳳珠郡能登町宇出津新港3-3

業種：飲食店営業

営業者：株式会社ウエノフーズサービス

代表取締役社長 上野 謹一（うえの きんいち）

3 発生の端緒

令和8年2月1日（日）16時ごろ、能登北部保健福祉センターに、鳳珠郡能登町在住の者から「1月29日（木）の夜に家族4人で飲食店を利用したところ、1月30日（金）の夜に、4人全員が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈した」旨の連絡があった。

4 調査内容

能登北部保健福祉センターの調査では、

- ・1月29日（木）から2月1日（日）にかけて当該施設を利用した6グループ16名中9名が、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈していること
 - 1月29日（木）利用 1グループ4名中4名 有症状
 - 1月30日（金）利用 2グループ4名中2名 有症状
 - 1月31日（土）利用 1グループ4名中1名 有症状
 - 2月 1日（日）利用 2グループ4名中2名 有症状
 - ・3グループ3名の患者便から、ノロウイルスが検出されたこと
 - ・1名の調理従事者便から、ノロウイルスが検出されたこと
 - ・患者らに共通する飲食物は、当該施設が調理、提供した食事以外にないこと
 - ・患者らの症状及び潜伏期間が、ノロウイルスによる食中毒症状と一致したこと
 - ・医師から食中毒等患者届出票が提出されたこと
- から、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

5 患者

9名（男性4名：10～40代、女性5名：10～70代）

うち9名が医療機関を受診したが、入院者なし。患者は全員回復傾向にある。

6 主な症状

下痢、嘔吐など

7 原因食品

1月29日（木）から2月1日（日）の間に当該施設が調理、提供した食事（調査中）

8 病因物質

ノロウイルス

9 措置

能登北部保健福祉センターでは、2月4日（水）から2月6日（金）までの3日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、汚染の恐れのある食品の廃棄、施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施を指示した。

（なお、当該施設は2月3日（火）夕方から、営業を自粛している。）

参考 食中毒発生状況

令和7年度(4月から本日まで本件を含む)	7件	患者 44名(うち金沢市1件 10名)
令和6年度同期	17件	患者 236名(うち金沢市7件 181名)
令和6年度通年	21件	患者 296名(うち金沢市8件 230名)

★報道機関の皆様へ★

ノロウイルス食中毒を防ぐため、県民の皆様へ下記事項の情報提供・啓発にご協力お願いします。

～～ノロウイルスによる食中毒とは～～

[特徴]

ノロウイルスは、少量であってもウイルスが飲食物と一緒に口から入ると人の腸管で増殖するとても小さなウイルスで、一年を通じて流行し、感染すると胃腸炎様の食中毒を起こす。

この食中毒の発生原因としては、

- ① ウィルスに感染した調理従事者が、下痢などの症状がありながら調理に従事し、食品などを二次汚染した場合
 - ② 感染しても症状が現れない調理従事者が排便後に手洗いを十分に行わないことなどにより、食品などを二次汚染した場合
 - ③ カキ貝などの二枚貝を生で食べること
- が考えられる。

[症状]

主な症状としては、おう吐、下痢、腹痛、発熱など、風邪に似た症状であり、ウイルスが体内に取り込まれてから、1~2日で発症するとされています。

また、下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度、長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことが知られています。

[予防方法]

○ 予防対策は、

- ① 調理従事者の健康管理（下痢、発熱などの症状がある場合は調理しない）
- ② 調理に取りかかる前、トイレの後や食事の前にはよく手を洗うこと
- ③ アルコール消毒が効きにくいため、塩素剤を使用して調理器具・容器等の他、トイレの取手などの消毒を徹底すること
- ④ カキなどの二枚貝は、十分に加熱調理して食べること
(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、中心温度85℃から90℃で90秒間以上の加熱が必要です。)

となっている。