

郡山市保健所管内における食中毒事件の発生について

2025 年 3 月 26 日

郡山市保健所

生活衛生課

課長 佐藤 康裕

TEL：924-2099

令和 7 年 3 月 21 日（金）に市民から「3 月 18 日（火）に郡山市内の飲食店で会食したところ、複数名が体調不良となり食中毒の可能性があり連絡した。」旨の申出があり調査を開始し、本日、下記のとおり食中毒と断定しました。

記

- 1 発症日時 令和 7 年 3 月 19 日（水）23 時頃～3 月 20 日（木）16 時頃
- 2 発症者 13 名（男性 13 名 10～60 歳代）
うち通院者 7 名 ※現在、快方に向かっています。
- 3 主症状 下痢、倦怠感、腹痛、頭痛、吐き気、悪寒、発熱、臥床等
- 4 病因物質 ノロウイルス
- 5 原因食品 令和 7 年 3 月 18 日（火）に提供された料理
主なメニュー：殻付生カキ、春菊のお浸し、マグロ刺身、牛すき焼き、天ぷら等
- 6 原因施設 施設名称 壱献（いっこん）
所在地 郡山市駅前一丁目 3-7 陣屋グリーンビル 4 階
営業者氏名 株式会社ダイズコーポレーション
許可業種 飲食店営業
- 7 行政措置 食品衛生法第 60 条第 1 項に基づく営業停止
令和 7 年 3 月 26 日から 3 月 27 日まで（2 日間）

参 考 令和 7 年食中毒発生状況（令和 7 年 3 月 26 日現在、本件を含まない）
郡山市 1 件 1 名
福島県内 15 件 197 名（うちノロウイルス食中毒 7 件 173 名）

ノロウイルスについて

1 主な感染経路

- ・ ノロウイルスに汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ・ 食品取扱者（食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者を含む）が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- ・ ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合
- ・ 家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトで飛沫感染等直接感染する場合

2 症状等

- ・ 潜伏期間（感染から発症までの時間）： 24～48時間
- ・ 主症状： 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱

3 予防方法

- ・ 調理を行う前、食事の前、トイレに行った後などには、石けんを十分泡立てて手指を洗浄する。
- ・ 特に子どもやお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱する（食品の中心温度85～90℃以上で90秒間以上）
- ・ 調理器具等（まな板、包丁、ふきん等）は、洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム※や熱湯で消毒する。

※消毒液の作り方：業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて作ります。

	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの塩素液		嘔吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
製品の濃度				
12%（一般的な業務用）	5ml	3L	25ml	3L
6%（一般的な家庭用）	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L