

令和8年3月24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 発生日月日
令和8年3月22日(日)
- 2 原因施設
屋号：学校法人七尾鵬学園 鵬学園高等学校
所在地：七尾市矢田町ミ81番地2
業種：飲食店営業
営業者：株式会社ユニード 代表取締役 松木 直人(まつき なおと)
(鵬学園高等学校の男子寮の調理施設で給食を提供している事業者)
- 3 発生の端緒
令和8年3月22日(日)17時頃、能登中部保健福祉センターに、鵬学園高等学校から「当校の寮生14名が、22日(日)の午前中から吐き気、下痢等の症状を呈している。」旨の連絡があった。
- 4 調査内容
能登中部保健福祉センターの調査では、
 - ・鵬学園高等学校の男子寮の寮生67名のうち、3月20日(金)から3月21日(土)に提供した食事を喫食した33名が、嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈していること
 - ・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
 - ・2名の患者便から、ノロウイルスが検出されたこと
 - ・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
33名(男性33名：10代)
うち27名が医療機関を受診し、3名が入院した。患者は全員回復傾向にある。
- 6 主な症状
嘔吐、下痢など
- 7 原因食品
3月20日(金)から3月21日(土)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
能登中部保健福祉センターでは、3月24日(火)から3月26日(木)までの3日間、当該施設(寮の調理施設)を営業停止処分するとともに、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。(当該事業者は、3月24日(火)の朝食から、食事の調理・提供を自粛している)

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)	10件	患者125名(うち金沢市2件 57名)
令和6年度同期	20件	患者287名(うち金沢市8件230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・啓発にご協力をお願いします。

～～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 ウイ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で考えられる。

[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で（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。