

報道機関各位

青森県健康医療福祉部保健衛生課長

食中毒の発生について

1 概 要

- (1) 令和 7 年 2 月 1 日（土）午後 8 時頃、西北地域県民局地域健康福祉部保健総室（五所川原保健所）に対し、青森市保健所から「北津軽郡内の団体職員から 1 月 29 日（水）に取引先関係者に食事を提供したところ、複数名が胃腸炎症状を呈していると連絡を受けた。」との連絡があった。
- (2) 同地域県民局による調査の結果、当該患者を含む取引先関係者 5 名及び団体職員 5 名は、1 月 29 日（水）に団体職員が自宅で調理した食品を訪問先の施設で喫食していた他、同日、団体職員が北津軽郡内の公共施設内で調理した食事を喫食し、そのうち 6 名が吐き気、下痢等の症状を呈していたことが判明した。
- (3) 同地域県民局では、患者の便及び調理した職員の便からノロウイルス（GⅡ）が検出されたこと、患者に共通する食品がこれらの食品に限られること、患者の潜伏期間及び臨床症状がノロウイルスによるものと一致していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、食中毒と断定した。

2 発生年月日 令和 7 年 1 月 30 日（木）

3 喫食者数 10 名

4 患者数 6 名（受診者 5 名 入院なし）※患者は、快復傾向にある。

	計	30歳代	40歳代	50歳代
男	4（3）	2（1）	2（2）	0（0）
女	2（2）	1（1）	0（0）	1（1）
計	6（5）	3（2）	2（2）	1（1）

（ ）内に受診者数再掲

5 主な症状 吐き気、下痢、嘔吐

6 原因施設 不明

7 原因食品 1 月 29 日（水）に提供された食事

8 病因物質 ノロウイルス（GⅡ）（検査機関：青森県衛生研究所）

9 行政対応 西北地域県民局は、食事を提供した団体に対し、食事の提供に利用した施設の消毒及びノロウイルス食中毒予防について指導を行った。

報道機関用提供資料 発表No. 7-1	
担当課・担当者	保健衛生課 食品衛生グループ 担当者 横山副参事
電話番号	内線 6377/6379 直通 017-734-9214
報道監	健康医療福祉部 泉谷次長（内線6202）

<参考>

患者の食事の内容

真だら子のしょう油漬・塩漬、ご飯、みそ汁、酢漬けのイカ、マグロのフライ、タラのフライ、サラダ、刺身、ムール貝とベーコンのバター炒め

食中毒発生状況

(令和7年2月7日現在)

	発生件数	患者数
令和 7年1月～令和 7年 2月 7日	1件	6名
令和 6年1月～令和 6年 2月 7日	1件	59名
令和 6年1月～令和 6年 12月末日	5件	69名

令和7年の発生件数、患者数は、本事件を含む。

<県民への呼びかけをお願いします>

ノロウイルス食中毒は、

- ① ウイルスが蓄積した二枚貝を生や加熱不足のまま食べた場合
- ② ウイルスに感染した人が用便後などによく手を洗わず調理し、二次汚染された食品を食べた場合に発生すると言われてしています。

また、ウイルスに感染した人の嘔吐物等の処理が不十分だと、その場所からウイルスが広がり、直接人の口から取り込まれて感染する場合があります。

ノロウイルス食中毒を予防するためには、

- 調理前、トイレの後、介護等で汚物を処理した後は、必ずよく手を洗いましょう。
汚れの残りやすいところ（指先、指の間、爪の間、親指の周り、手首）は、ていねいに洗いましょう。
- 盛りつけ等で直接食品に触れる際は、使い捨て手袋を使用し二次汚染を防ぎましょう。
- ノロウイルスの汚染が疑われる食材を調理する場合は、十分に加熱（中心温度85～90℃、90秒間以上）しましょう。
- 調理する人は体調管理に努め、体調が悪いときは調理に従事することを控えましょう。
- 調理器具からの二次汚染に気をつけましょう。
- 嘔吐物、糞便等は、嘔吐物等が乾燥してウイルスが拡散することのないよう速やかに1,000ppmの次亜塩素酸ナトリウムを使って消毒しましょう。

<本県でのノロウイルス食中毒発生状況>

	事件数	患者数	青森市発生状況	八戸市発生状況
平成29年	0件	0名		
平成30年	1件	76名		
平成31年	2件	77名	(1件 3名)	
令和 2年	2件	46名	(1件 10名)	
令和 3年	1件	10名	(1件 9名)	
令和 4年	1件	9名		(1件 4名)
令和 5年	1件	18名		
令和 6年	1件	59名		
令和 7年	1件	6名 (本件を含む)	(1件 10名)	

※平成18年10月から青森市分、平成29年1月から八戸市分を別計上