

令和7年（2025年）2月21日

## 熊本市内の飲食店での食中毒発生に伴う営業停止処分について

本日、食中毒発生に伴い飲食店への営業停止処分を行いましたので、お知らせします。

### 1 概要

#### (1) 探知

令和7年（2025年）2月18日（火）、当該飲食店から「2月16日（日）の12時頃に訪れた客から、6人で利用し4人が体調異常を呈していると連絡があった。当日利用した他のグループに確認したところ、当該グループ以外にも体調異常を呈しているグループがあることがわかった。」と連絡がありました。

#### (2) 調査

調査の結果、2月16日（日）の昼に当該飲食店を利用した3グループ24人のうち19人が、2月17日（月）から2月18日（火）にかけて嘔吐、下痢、発熱などの症状を訴え、うち16人が医療機関を受診していることが判明しました。

#### (3) 決定

有症者全員の共通食は、2月16日（日）の当該飲食店での食事のみであり、食事以外からの感染経路は考えられませんでした。

また、有症者及び調理従事者の検便結果、有症者の喫食状況や発症状況から、当該飲食店での食事を原因とする食中毒と断定し、当該飲食店に対して営業停止を命じました。

### 2 有症者の状況

- (1) 発症日時 令和7年（2025年）2月17日（月）8時（初発）
- (2) 主な症状 嘔吐、下痢、発熱
- (3) 喫食者数 27人
- (4) 有症者数 19人（男性10名、女性9名、年齢10歳代～80歳代）
- (5) その他 医療機関受診者16人（入院者0名）  
有症者はいずれも快方に向かっています。

3 原因食品 2月16日（日）の当該飲食店での食事（12時頃喫食）

4 病因物質 ノロウイルスGⅡ

### 5 措置等

営業停止 令和7年（2025年）2月21日（金）から2月23日（日）までの3日間

【備考】

検体内容	検体数	結 果	検査機関
有症者便	10	10検体：ノロウイルスGⅡ陽性	熊本市環境総合センター
	2	検査中	佐賀県
調理従事者便	10	6検体：ノロウイルスGⅡ陽性 4検体：陰性	熊本市環境総合センター
原因施設の拭取り	10	検査中	

※令和7年(2025年)2月21日現在

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	令和7年 (2025年)	令和6年 (2024年)	令和5年 (2023年)	令和4年 (2022年)	令和3年 (2021年)
発生件数(件)	0	6	2	10	7
患者数(名)	0	74	2	23	20
死者数(名)	0	0	0	0	0

【ノロウイルスの特徴】

- ・一年を通じて発生していますが、秋から冬に集中して発生します。
- ・食中毒と感染症の2つの『顔』を持ちます。
- ・感染力がとても強く、わずかなウイルスがついた食品・床・ドアノブ・便座などから感染し大規模な集団感染につながる場合があります。
- ・感染から1～2日で、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状がでます。
- ・3日程度で回復しますが、抵抗力の弱い高齢者や乳幼児などは、吐いたものを気管に詰まらせたり、脱水症状があらわれる場合があります。

【ノロウイルス食中毒の予防対策】・・・3つの『しっかり』を励行しましょう！

- ★石けんをよく泡立てて、しっかり手洗い！（2度洗いが効果的）
- ★調理するときは、食材の中心部までしっかり加熱！（85～90℃ 90秒以上の加熱）
- ★調理器具などは、しっかり洗浄・殺菌！
  - ・85℃以上の熱湯で1分間以上
  - ・塩素系漂白剤で浸すように拭き、10分後水洗い
- ★エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。

(お問い合わせ先)

熊本市保健所 食品保健課  
 課長：松永 孝一  
 担当：清水 奈味  
 電話：096-364-3188