

令和8年2月10日

## 市内でノロウイルスによる食中毒が発生しました

本日、長野市保健所は、食事を提供している市内学生寮の施設を食中毒の原因施設と断定し、施設の開設者に対し、令和8年2月10日（火）から12日（木）までの3日間、食事の供給停止を命じました。

患者は、この施設の食事を喫食した19名で、全員快方に向かっています。

## 【事件の探知】

令和8年2月6日（金）午前9時頃、市内学生寮の関係者から「寮で生活している者25名中、2月6日（金）朝時点で15名程度の体調不良者が出ている。」旨の連絡がありました。

寮では、朝夕の食事を調理、提供していました。

### 【調査結果概要】

○発症者 19 名は共通して、日常的に、当該寮で調理された食事を食べていました。

○発症者 19 名は、2 月 5 日（木）午後 7 時頃から嘔吐、下痢、発熱などのノロウイルスによる症状と一致する胃腸炎症状を呈しており、その発症曲線は一峰性を示し、単一曝露が推定されました。

○発症者 10 名の検便のうち 9 名の便からノロウイルス GⅡが検出され、調理従事者 4 名の検便のうち 1 名の便からノロウイルス GⅡが検出されました。

○患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されました。

○これらのことから、長野市保健所はこの施設を原因とする食中毒と断定しました。

|      |                                                    |                                             |
|------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 患者関係 | 発症日時                                               | 令和 8 年 2 月 5 日(木) 午後 7 時から 2 月 6 日(金)午前 7 時 |
|      | 患者の主な症状                                            | 下痢、発熱、腹痛、嘔吐                                 |
|      | 発生場所                                               | 長野市                                         |
|      | 発症者数及び<br>喫食者数                                     | 発症者数／喫食者数      19 名／27 名                    |
|      | 受診医療機関数                                            | 1 か所                                        |
| 病因物質 | ノロウイルス G II                                        |                                             |
| 原因食品 | 当該施設で提供された食事                                       |                                             |
| 原因施設 | 市内集団給食施設                                           |                                             |
| 措置   | 2 月 10 日（火）から 2 月 12 日（木）まで 3 日間の食事の供給停止の行政処分を行った。 |                                             |

【参考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む）（令和8年2月10日現在）

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| 令和 7 年度発生状況（長野市） | 2 件 | 24 名  |
| 令和 6 年度同期（長野市）   | 5 件 | 130 名 |

## ～ ノロウイルスによる食中毒とは ～

## [特 徴]

ノロウイルスというウイルスによって起こる食中毒です。

ノロウイルスによる食中毒は、主に①ノロウイルスに感染した者等を介してウイルスに汚染された食品や、②ノロウイルスが蓄積した二枚貝を生や加熱不足で食べることによって起こります。

このウイルスの感染力は非常に強く、食品を介さず、感染者の吐物、下痢便から他の人に感染することもあります。

## [症 状]

1～2日の潜伏期間を経た後、下痢、嘔吐、吐き気、発熱などを起こします。かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。通常は発症してから1～2日で症状は治まりますが、小さなお子さんやお年寄りでは脱水症状を起こす可能性がありますので、体調に不安があれば早めに医療機関で受診してください。

## [予防方法]

外から帰った時、トイレの後、調理の前、食事の前には、石けんで十分に手を洗いましょう。ノロウイルスに汚染されるおそれのある食材は、中心部まで十分に加熱しましょう。

まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌して使いましょう。

発症者の嘔吐物などを処理する時は、使い捨ての手袋を使って片付けた後、塩素剤で消毒を行い、汚染が広がらないよう十分に注意しましょう。

下痢、嘔吐、腹痛、発熱などの症状がある時は、調理作業に従事しないようにしましょう。

※本日の報道機関からの対応は、午後7時00分までとさせていただきます。

保健福祉部長 長野市保健所食品生活衛生課

(課長) 大河内 雅彦

(担当) 笠原 美絵

TEL : 026-226-9970

FAX : 026-226-9981

E-mail : [h-seikatu@city.nagano.lg.jp](mailto:h-seikatu@city.nagano.lg.jp)