

記者発表資料
 令和8年3月25日
 食と暮らしの安全推進課
 食品安全班
 担当：大熊・高橋
 電話：022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

令和8年3月22日(日)午後1時頃、利府町内の店舗から、「3月19日(木)に当店が製造・販売したサンドウィッチ弁当を喫食した複数名が下痢、嘔吐等の症状を呈している」旨、塩釜保健所に通報があった。

同保健所が調査したところ、利府町内の店舗「石窯パン工房ばーすでい利府菅谷台本店」が製造・販売したサンドウィッチ弁当を喫食した1グループ33名のうち、4名が下痢、嘔吐等の症状を呈していたことが判明した。

同保健所は、患者に共通する食事が、3月19日(木)に同店舗が製造・販売したサンドウィッチ弁当に限られていること、患者の症状及び潜伏時間が概ね一致していること、患者の便及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、同店舗が製造・販売したサンドウィッチ弁当を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患者関係	発症日時	令和8年3月21日(土)午前0時頃
	主な症状	下痢、嘔吐等
	患者数	4名
	受診者数	2名
	入院者数	なし
	診療医療機関	富谷市内の医療機関ほか
原因食品	サンドウィッチ弁当	
病因物質	ノロウイルスGⅡ	
原因施設	所在地：宮城郡利府町菅谷台3-3-1 <small>すがやだい</small> 屋号：石窯パン工房ばーすでい利府菅谷台本店 営業者：株式会社藤商事 代表取締役社長 菊池 千春 業種：飲食店営業及び菓子製造業	
措置	飲食店営業及び菓子製造業の営業停止2日間(3月25日(水)から26日(木)まで)	
担当保健所	塩釜保健所	

※喫食メニュー（サンドウィッチ弁当2種類）

- ①サンドウィッチ（ツナポテト、たまごサラダ、ハム、チーズ）、ミニクロワッサン（カスタードクリーム）、鶏唐揚げ、卵焼き、ミニトマト
- ②サンドウィッチ（ツナポテト、たまごサラダ、ハム、きんぴらごぼう）、クロワッサン（クリームチーズとクランベリー）、鶏唐揚げ

（参考）宮城県における食中毒の発生状況【本件を含めない。（ ）内は、仙台市分を再掲】

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から3月24日まで	11 (3)	129 (16)	0 (0)
昨年同期	9 (2)	286 (47)	0 (0)

ノロウイルスによる食中毒について

ノロウイルスによる食中毒は、例年冬場に多く発生しており、食品取扱者を通じた食品の汚染や、かきなどの二枚貝を生又は加熱不十分で食べた場合に発生します。ノロウイルスは感染力が強く、食中毒などの集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

【症状】

ノロウイルスに感染し、発症するまでの時間は、通常 24～48 時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛です。通常、これらの症状が 1 日から 2 日続いた後、後遺症もなく治癒します。また、感染しても発症しない場合や、又は軽い風邪のような症状が出る場合もあります。

【感染経路】

ノロウイルスの感染経路は、ほとんどが経口感染で、次のような感染様式があると考えられています。

- 1 患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便や嘔吐物から人の手などを介して二次感染した場合
- 2 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へ飛沫感染等直接感染する場合
- 3 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などが含まれます。)が感染しており、その者を介して汚染された食品を食べた場合
- 4 汚染されていた二枚貝を、生又は加熱不十分で食べた場合
- 5 ノロウイルスに汚染された井戸水を消毒不十分で摂取した場合

【予防方法】

- 1 手をよく洗う。
- 2 食品を加熱調理(中心部を 85～90℃で 90 秒以上)する。
- 3 調理器具の洗浄・消毒を徹底する。
- 4 感染している人の嘔吐物・便などを処理する際にはマスクや手袋を装着し、飛び散らないように扱い、床等に付着した場合は塩素系漂白剤で消毒を行う。(アルコールは効果なし)
- 5 トイレの取っ手やドアノブ等、手指が触れる場所は、こまめに洗浄・消毒を行う。

(参考)宮城県ホームページ(ノロウイルスによる食中毒について)

<https://www.pref.miyagi.jp/site/syokunoanzen/noropage1.html>