

食中毒の発生にかかる措置について

令和 7 年 4 月 18 日（金）午後 5 時頃、市内事業者から本市に「給食配送先の複数施設で、嘔吐や下痢等の症状を呈する患者が発生している」旨の届け出がありました。

本市で調査したところ、患者らは共通して当該事業者が調製・配送した食事を喫食していること、患者間で感染症を疑う事実がないこと、便検査を実施したところ当該事業者の調理従事者 1 人、給食配送先施設の患者 20 人からノロウイルスが検出されたこと、患者の状況が類似していることから、当該事業者が調製・配送した食事を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して、令和 7 年 4 月 25 日（金）から 26 日（土）まで 2 日間の営業停止を命じました。

- 1 発生年月日（初発） 令和 7 年 4 月 18 日（金）
- 2 摂食者数 222 人【調査中】
- 3 有症者数 75 人（男性 15 人、女性 60 人）【調査中】
- 4 主 症 状 嘔吐、下痢、発熱等（重症者なし）
- 5 原因食品 令和 7 年 4 月 15 日（火）から 17 日（木）に当該事業者が調製した食事
- 6 原因施設
 - ・営業所所在地 堺市中区東山 43-1
 - ・営業者氏名 株式会社ダイフク 代表取締役 海田 カ
 - ・屋号 株式会社ダイフク
 - ・業種 飲食店営業
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措 置 営業停止処分 令和 7 年 4 月 25 日（金）から 26 日（土）までの 2 日間
- 9 検査状況（検査機関：堺市衛生研究所）

検体名	検査結果
患者検便	20 検体：ノロウイルス陽性 食中毒細菌：検査中
調理従事者検便	1 検体：ノロウイルス陽性 食中毒細菌：検査中
拭き取り検査	5 検体：食中毒細菌全て陰性

【参考】 ノロウイルスによる食中毒**<特徴>**

- ・ノロウイルスは冬場に流行する、嘔吐、下痢症（胃腸炎）の原因となるウイルスです。
- ・ノロウイルスはヒトの腸管で増殖し、感染から約 24～48 時間で嘔吐、下痢などを起こします。
- ・症状が 1～2 日間続いた後、治癒し、後遺症也没有せん。
- ・ウイルスの感染力は極めて強く、大規模な集団感染を引き起こす原因となります。
- ・症状がおさまっても、1 週間程度は便にノロウイルスが排出されるといわれますので、その間も二次感染の防止に注意が必要です。

<主な症状>

嘔吐、下痢、吐き気、腹痛、発熱など

<食中毒の主な原因>

感染した人が調理などをして食品や調理器具を汚染させたり、カキなどの二枚貝を加熱不足のまま喫食することが原因になります。

<予防のポイント>

- ・調理従事者の健康状態に注意し、嘔吐、下痢等の症状がある場合は調理作業に従事しない
- ・手指の洗浄、消毒を十分に行う
- ・調理器具、調理台の洗浄、消毒を十分に行う
- ・食品の加熱調理を心がける

問
い
合
わ
せ
先

担 当 課：健康福祉局 保健所 食品衛生課
電 話：072-222-9925
ファックス：072-222-1406