

発生概要	<p>5月15日午前9時15分頃、患者から長岡保健所へ、5月13日に長岡市内の飲食店「有限会社 喜京屋」を利用した複数名が胃腸炎症状を呈している旨の連絡があった。</p> <p>同所が調査した結果、5月11日及び13日に同飲食店が提供した食事を喫食した78グループ245人のうち、調査を行うことができた9グループ100人中、6グループ54人が5月12日7時頃から下痢、発熱、吐き気、おう吐等の症状を呈していたことが判明し、検査の結果、3グループ8人及び調理従事者2人の便からノロウイルスが検出された。</p> <p>同所は、患者に共通する食事が同飲食店が提供した食事に限られること、患者及び従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、同飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>なお、患者は全員快方に向かっている。</p>	
患者の状況	喫食者数	245人
	患者数	54人（男性28人、20歳代～70歳代 女性26人、20歳代～70歳代）
	治療を受けた者	27人
	入院した者	0人
	症状	下痢、発熱、吐き気、嘔吐等
原因施設	名称	有限会社 喜京屋（ききょうや）
	営業者	有限会社 喜京屋 代表取締役 疋田 昭一郎（ひきた しょういちろう）
	所在地	長岡市殿町1丁目3-9
	業種	飲食店営業（そば屋）
原因食事	「有限会社 喜京屋」が、5月11日及び13日に提供した食事	
病因物質	ノロウイルス	
検査	検査検体	患者便、従事者便、施設の拭き取り、食品
	検査項目	食中毒菌、ノロウイルス
行政措置	<p>長岡保健所は原因施設に対して次の措置を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・営業停止処分 5月18日から19日まで（2日間）（5月15日から17日までの3日間営業自粛） ・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒、従事者の健康管理の徹底を指示 ・調理従事者に対して衛生教育を実施予定 	

備考 ・この食中毒の担当事務所

長岡保健所（長岡地域振興局健康福祉環境部内）

■令和8年新潟県内食中毒発生状況（※本日発表分を含む）

	発生件数	患者数
5月18日現在	9件	187人
昨年同期	12件	175人

【ノロウイルスについて】

○特徴

- ・ノロウイルスに汚染された食品を摂取することにより感染する。ヒトからヒト、環境からヒトへ感染することもある。
- ・感染後1～2日間の潜伏時間の後、おう吐、下痢、腹痛、発熱等を引き起こす。（感染しても無症状の場合もある）
- ・85～90℃・90秒間以上の加熱により死滅させることができる。

○予防のポイント

- ・加熱調理食品は十分に加熱する。（ノロウイルス汚染のおそれがある食品（二枚貝等）は中心部が85～90℃・90秒間以上）
- ・調理前、トイレ後、作業が変わる時等、十分な手洗いを徹底する。2度洗いが有効です。
- ・調理器具・設備の洗浄消毒を徹底する。
- ・調理従事者が下痢やおう吐等の症状があるときは、調理作業に従事しない。

この記載事項に関する問い合わせ先

新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係
直通 025-280-5205（内線2674）担当 石本