

本日は、17時15分まで対応します。

令和8年3月3日（火）

高知県健康政策部 薬務衛生課

担当者：森田、清岡

電話：088-823-9672

食中毒事例の発生について

1 概要

土佐市の飲食店において令和8年2月23日（月）11時から14時に調理・提供された食事及び持ち帰り弁当を喫食した16名中10名が下痢、吐き気、発熱、嘔吐等を主症状とする食中毒症状を呈した。

調査の結果、当該飲食店事業者と須崎保健所管内の製造業者、高知市保健所管内の飲食店事業者の3者が共同で企画し、土佐市の飲食店で食事を調理・提供していたことが分かった。

患者の共通食は当該施設で調理された食事であったこと。また、検便検査を実施した喫食者8名中8名からノロウイルスGⅡが検出されたことにより、同施設を原因施設とする食中毒と断定した。

2 探知

令和8年2月25日（水）15時に、須崎保健所管内の食品製造業者から、「土佐市の飲食店において、私が製造した燻製牡蠣を原材料に使用したスパイスカレー（後に商品名は燻製味噌のオイスターカレー（燻製牡蠣のトッピング付き）と確認）を喫食した2名が嘔吐下痢症を発症し、1名がノロウイルス感染症と診断された。」と須崎保健所が連絡を受け、その情報提供を受けた中央西保健所が調査を開始した。

3 発症日時及び主症状

発症日時：令和8年2月24日（火）19時30分から2月26日（木）7時頃

主症状：下痢、吐き気、発熱、嘔吐

4 患者の状況

男性4名、女性6名 合計10名（30代～50代）

そのうち、4名（男性1名、女性3名）が医療機関を受診した（入院なし）。

現在のところ、全員快方に向かっている。

5 原因施設

屋号：cafe gringrin（読み方：カフェ グリングリン）

所在地：土佐市高岡町甲 2116-3 ドラゴン広場内

営業者の氏名：非公表

許可業種：飲食店営業（一般食堂・レストラン）

6 原因食品及び原因物質

原因食品：当該施設で令和8年2月23日（月）11時から14時に調理・提供された食事及び持ち帰り弁当（燻製味噌のオイスターカレー（燻製牡蠣のトッピング付き）の燻製牡蠣（推定））

病因物質：ノロウイルスGⅡ

7 行政措置及び対策

行政措置：令和8年3月3日（火）から3月5日（木）まで3日間の営業停止処分

対策：施設に対して感染拡大防止のための衛生指導を実施予定

8 ノロウイルス食中毒について

ノロウイルスについては、吐き気、下痢、腹痛、発熱を主症状とする急性胃腸炎を起こすウイルスで、通常は2～3日で回復する。比較的少ないウイルス量で発症し、ヒト→ヒトという感染や、ヒト→食品→ヒトという経路で食中毒を起こすことがある。汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理せずに食べた場合に感染することがある。予防法としては、食品の中心温度85～90℃90秒以上の加熱、トイレ後や調理時の十分な手洗いが重要である。

9 食中毒発生状況（本件を除く。）

年次	高知県（高知市除く）		高知市		合計	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
令和6年	9	60	8	72	17	132
令和7年	1	6	7	113	8	119
令和8年	0	0	1	1	1	1