

桐生市内の給食施設を原因とする食中毒事件について

令和8年2月2日（月）、桐生市内の給食施設が調理した食事を原因とする食中毒事件が発生しました。県では、当該施設に対し、3日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止を指導しました。

1 概 要

(1) 発 生 日	令和8年2月2日（月）（初発）				
(2) 有 症 者	喫食者116名中の41名（令和8年2月10日時点）				
	60代	70代	80代	90代以上	合計
男性	1	6	8	7	22
女性	0	3	12	4	19
合計	1	9	20	11	41

【有症者居住地】太田市（10）、前橋市（9）、栃木県（22）
 (3) 症 状
 下痢、おう吐、発熱等
 (4) 病 因 物 質
 ノロウイルスG II
 (5) 原 因 食 品
 1月30日（金）から2月5日（木）にかけて当該給食施設が調理した食事
 (6) 原 因 施 設
 施設名 ニコニコキッチンすまいる
 所在地 群馬県桐生市境野町4-1065-1
 営業者 有限会社ニッセンハウス
 代表者 柏倉 愛之

(7) 経 緯

令和8年2月3日（火）午前10時頃、桐生市内の高齢者施設から「施設内でおう吐、下痢等を呈する患者が増加している。」旨の連絡が、桐生保健福祉事務所（保健所）にありました。

この施設内の厨房では給食業者が調理を請け負っており、調理した食事を同施設の利用者に提供しているほか、県内外複数の高齢者施設にも配送していました。調査したところ、配送先6施設において41名が同様の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

配送先6施設の共通点は当該給食施設で調理された食事のみであること、調理従事者4名及び有症者4名の便からノロウイルスG IIが検出され、有症者の症状がノロウイルスによるものと一致していたこと、診断した医師から食中毒届が提出されたことから、当該給食施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定しました。

2 施設に対する措置

飲食店営業の営業停止3日間（令和8年2月10日（火）から12日（木）まで）

参考：本県の食中毒発生状況〔令和8年2月10日現在、（ ）内は中核市を含む〕

	発生件数	患者数	死者数
令和8年1月～2月10日	2（3）	42（53）	0（0）
令和7年1月～2月10日 (昨年同期)	0（0）	0（0）	0（0）
令和7年1月～12月	4（7）	26（66）	0（0）

←速報値

ノロウイルス食中毒に注意!!（予防のポイント）

- ★下痢等の体調不良がある人は、食品を直接取り扱う作業を控えましょう。
- ★ノロウイルス食中毒を予防するため、調理前、トイレ後は念入りに手洗い（消毒）をしましょう。
- ★調理器具等の消毒には、熱湯や塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）が有効です。
- ★食品は中心部まで十分に加熱（85°C以上で90秒以上）しましょう。