

伊勢崎市内の魚介類加工施設で処理された刺身を原因とする食中毒事件について

令和8年2月24日（火）、伊勢崎市内の魚介類加工施設で処理された刺身を原因とする食中毒事件が発生しました。

県では、当該加工施設に対し、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24日（火）（初発）

(2) 有症者 喫食者155名中の41名（受診4名、うち入院2名）

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	合計
男性	1	1	0	2	0	2	7	1	14
女性	0	1	2	0	0	5	13	6	27
合計	1	2	2	2	0	7	20	7	41

【有症者居住地】伊勢崎市（29）、太田市（8）、桐生市（2）佐波郡（1）、前橋市（1）

(3) 症状 おう吐、下痢等

(4) 病因物質 ノロウイルスGⅡ

(5) 原因食品 マグロ及びサーモンの刺身

(6) 原因施設 伊勢崎市内の魚介類加工施設

(7) 経緯

令和8年2月25日（水）、伊勢崎市内の高齢者施設から「利用者及び職員の複数名が昨晚から今朝にかけて、おう吐・下痢をしている」旨の連絡が、伊勢崎保健福祉事務所（保健所）にありました。また、26日（木）、伊勢崎市内にある別の高齢者施設からも同様の連絡がありました。

各高齢者施設では、それぞれ23日（月）と24日（火）の昼食に、伊勢崎市内の魚介類加工施設で処理されたマグロ及びサーモンの刺身が利用者及び職員に提供されていたことが判明し、この加工施設に対する調査を開始しました。

その結果、各高齢者施設の有症者が発症する前に喫食した共通食品は、当該加工施設で処理された刺身以外にないこと、有症者2名及び当該加工施設の従事者2名の便からノロウイルスが検出されたこと、有症者の発症状況がノロウイルスによるものと一致していること及び診断した医師から食中毒届が提出されたことから、当該加工施設で処理されたマグロ及びサーモンの刺身を原因とする食中毒事件と断定しました。

2 施設に対する措置

魚介類販売業の営業停止3日間（令和8年3月2日（月）から3月4日（水）まで）

参考：本県の食中毒発生状況 [令和8年3月2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～3月2日	4（5）	122（133）	0（0）
令和7年1月～3月2日 （昨年同期）	0（2）	0（8）	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℃以上で90秒以上）しましょう。