

## 館林市内の飲食店で調理された弁当を原因とする食中毒事件について

令和8年3月28日（土）に館林市内の飲食店で調理された弁当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、再発防止策を指導しました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

### 1 概要

(1) 発生日 令和8年3月28日（土）午前4時30分頃（初発）

(2) 有症者 24名（受診10名、うち入院0名）（4月6日時点）

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	合計
男性	1	3	5	3	1	1	1	15
女性	1	2	1	2	0	3	0	9
合計	2	5	6	5	1	4	1	24

【有症者住所】館林市（13）、邑楽郡（5）、太田市（3）、桐生市（1）、県外（2）

(3) 症状 下痢、おう吐、吐き気等

(4) 病因物質 ノロウイルスGⅡ

(5) 原因食品 令和8年3月27日（金）に当該施設で調理された弁当

(6) 原因施設 館林市内の飲食店

(7) 経緯

令和8年4月1日（水）15時45分頃、邑楽郡内の医療機関から館林保健福祉事務所（保健所）へ「本日、おう吐・下痢の症状で患者が受診した。患者によると、3月27日（金）に職場で注文した弁当を喫食した複数名が同様の症状を呈したとのことである。」旨の連絡がありました。

調査したところ、3月27日（金）に当該施設で調理された弁当を喫食した66グループ146名中14グループ24名（4月6日（月）時点）が、同様の食中毒症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食は3月27日（金）に当該施設で調理された弁当のみであること、有症者6名及び調理従事者2名の便からノロウイルスGⅡ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、当該施設で調理された弁当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

営業停止3日間（令和8年4月6日（月）から8日（水）まで）

### 3 参考

本県の食中毒発生状況 [令和8年4月6日（月）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～4月6日	6（8）	218（254）	0（0）
令和7年1月～4月6日 （昨年同期）	0（3）	0（40）	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。