

## 食中毒事件の発生について

市内において食中毒事件が発生しましたので、営業者等に対して警鐘を発するため、以下のとおりお知らせします。

### 1 概要

令和7年6月27日（金）、市内医療機関から「下痢などの消化器症状を呈して入院した患者より、会社で注文した仕出し弁当を食べた複数人が同様の症状を呈しているとの情報を得た」旨の通報がありました。

調査の結果、6月19日（木）または20日（金）に市内仕出し弁当店で調理、提供された弁当を喫食した3グループ88人のうち15人が21日（土）6：00頃から下痢、吐き気、発熱等の食中毒様症状を呈したことが判明しました。患者15人のうち12人および従事者3人からサポウイルスが検出されたこと、患者の症状および発症までの潜伏期間が同ウイルスによるものと一致したこと、同ウイルスが原因となりうる患者の共通の食事が当該施設で調理、提供された弁当に限られていたこと、感染症を疑うような先行感染や発症者間の接触等は認められなかったこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、市保健所長は、本日、当該施設で調理、提供された弁当を原因とする食中毒と断定しました。

### 2 発生年月日

令和7年6月21日（土）6：00頃

### 3 喫食者数

88人

### 4 患者数

15人（うち入院2人） ※7月4日現在  
内訳 男性12人（20～50歳代）  
女性 3人（20～40歳代）

### 5 主な症状

下痢、吐き気、発熱等

### 6 原因施設

#### (1) 屋号

有限会社 ケーエムフーズ

#### (2) 所在地

千葉市若葉区高品町1592番地11

#### (3) 営業者

有限会社 ケーエムフーズ 代表取締役 かつひろ 勝平 しょうご 捷吾

#### (4) 業種

飲食店営業

## 7 原因食品

令和7年6月19日（木）または20日（金）に当該施設で調理、提供された弁当  
〈喫食メニュー〉

日替わり弁当、カレー

## 8 病因物質

サポウイルス

## 9 検査状況 ※7月4日現在

患者便 12検体（うち12検体でサポウイルス検出）

従事者便 20検体（うち3検体でサポウイルス検出）

ふきとり 5検体（いずれもサポウイルス不検出）

## 10 措置

飲食店営業の停止（令和7年7月4日（金）から6日（日）まで3日間）

## 11 本市における食中毒発生状況（本件を含む）

	本年度（7月4日現在）	昨年度同時期
件数	1件	1件
患者数	15人	33人
死者数	0人	0人

### ＜参考＞サポウイルス食中毒について

#### 1 サポウイルスとは

ノロウイルスによく似た特徴をもつ、ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスで、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

#### 2 サポウイルス食中毒の症状

主な症状は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱で、潜伏期間は、12時間から48時間です。通常は、発症後3日以内に軽快しますが、ウイルスの排泄は軽快後も1週間から1カ月程度続きます。

#### 3 サポウイルスの感染経路

汚染された二枚貝の加熱不十分な喫食のほか、感染した調理者の手指等を介した食品汚染等があります。

#### 4 サポウイルス食中毒の予防方法

- （1）トイレの後、調理や食事の前によく手を洗う。
- （2）消化器系症状がある場合には、調理を行わない。
- （3）調理器具類は使用後によく洗い、薄めた塩素系漂白剤で消毒する。（アルコールはあまり効果がありません）
- （4）食品の中心温度が85～90℃に達した後、90秒以上加熱する。