

記者発表資料
 令和7年2月22日
 食と暮らしの安全推進課
 食品安全班
 担当：平塚・中居
 電話：022-211-2644

食中毒の発生について

[事件の概要]

令和7年2月13日（木）に、神奈川県川崎市から「宮城県内の施設で製造加工した宮城県産の生食用かきを喫食し、食中毒症状を呈している患者が2名いる。」旨、食と暮らしの安全推進課に通報があった。その後、2月21日（金）にかけて18自治体（川崎市含む）から同様の通報があった。

患者の居住地を管轄する各保健所が行った調査の結果、「株式会社 海幸（宮城県石巻市）」が製造加工し、大手量販店で販売された「商品名：宮城県産 大粒生牡蠣」を喫食していることが確認された。

当該製造加工施設を管轄する石巻保健所は、患者に共通する食品が、2月8日（土）から14日（金）にかけて販売され、同施設において製造加工されたかきに限られていること、患者の症状及び潜伏時間が概ね一致していること、複数の患者便からノロウイルスが検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、同施設において製造加工されたかきを原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患者関係	発症日時	令和7年2月10日（月）午前3時頃
	主な症状	下痢、発熱、嘔吐、吐き気、腹痛等
	患者数	37名※ （男性16名10代～60代、女性21名 10代～50代）
	受診者数	19名※
	入院者数	なし
	診療医療機関	神奈川県内の医療機関他
原因食品	原因施設で製造加工されたかき	
病院物質	ノロウイルス	
原因施設	所在地：宮城県石巻市流留字沖21-1 屋号：株式会社 海幸 第一工場、株式会社 海幸 第二工場 営業者：株式会社 海幸 代表取締役 菊地 玲仁 業種：水産製品製造業	
措置	2月22日（土）から24日（月）まで営業停止3日間	
担当保健所	石巻保健所	

※令和7年2月21日時点

（参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は、仙台市分を再掲]

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から2月21日まで	4（1）	9（3）	0（0）
昨年同期	1（1）	1（1）	0（0）

[当該商品の自主回収情報]

商品名：宮城県産 大粒生牡蠣

内容量：500g

消費期限：

2025年2月5日から2025年2月17日

加工者：株式会社海幸

宮城県石巻市流留字沖21-1

販売期間：

2025年2月3日から2025年2月15日

販売店舗：

コストコホールセール

札幌倉庫店、石狩倉庫店、富谷倉庫店、かみのやま倉庫店、ひたちなか倉庫店、つくば倉庫店、壬生倉庫店、前橋倉庫店、明和倉庫店、三郷倉庫店、入間倉庫店、千葉ニュータウン倉庫店、幕張倉庫店、木更津倉庫店、多摩境倉庫店、川崎倉庫店、座間倉庫店、金沢シーサイド倉庫店

コストコ沖縄南城倉庫店

販売数量：11,205パック

回収方法：着払いにて以下の住所まで郵送してください。

株式会社海幸 宮城県石巻市流留字沖21-1

問い合わせ先：フリーダイヤル0120-360035

受付日時：8:00-16:00（日曜日を除く）



当該商品をお持ちの方は、喫食されないようにお願いします。

また、すでに喫食して、食中毒様症状を呈した方は、医療機関を受診するとともに、お住まいの住所を管轄する保健所にご連絡ください。

ノロウイルスによる食中毒について

ノロウイルスによる食中毒は例年冬場に多く発生します。ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。ノロウイルスは、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。

【ノロウイルスによる食中毒の特徴】

潜伏期間(感染から発症までの時間)は24～48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。通常、これらの症状が1日から2日続いた後、治癒し、後遺症ありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

【感染経路】

ノロウイルスの感染経路は、ほとんどが経口感染で、次のような感染様式があると考えられています。

- 1 患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便やおう吐物から人の手などを介して二次感染した場合
- 2 家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合
- 3 食品取扱者(食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者などが含まれます。)が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- 4 汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- 5 ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合

【予防方法】

- 1 手をよく洗う。
- 2 食品を加熱調理(中心部を85～90℃で90秒以上)する。
- 3 調理器具の洗浄・消毒を徹底する。
- 4 感染している人のおう吐物・便などの処理の際にはマスクや手袋を装着し、飛び散らないように扱い、床等に付着した場合は塩素系漂白剤で消毒を行う。
- 5 トイレの取手やドアノブ等、手指が触れる場所は、こまめに洗浄・消毒を行う。

(参考)宮城県ホームページ(ノロウイルスによる食中毒について)

<https://www.pref.miyagi.jp/site/syokunoanzen/noropage1.html>

厚生労働省パンフレット(ノロウイルスによる食中毒について)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>