報道資料

令 和 ７ 年 ２ 月 ７ 日
奈良市健康医療部保健所保健衛生課
ＴＥＬ：0742-93-8395

食中毒の発生について

令和７年２月６日（木）午前９時２０分頃、原因施設の営業者から「当該店舗の昼食用の弁当を喫食した１組８名のうち４名が体調不良を呈した旨、利用客グループから連絡を受けた。」旨の報告がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、弁当を喫食した３組１３名中９名が、２月４日（火）午後２時を初発として、下痢、おう吐、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店が提供した弁当以外になく、発症状況が類似していること、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルス（ＧⅡ）を検出したこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は、当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、２月７日（金）から２月８日（土）まで２日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。

なお、患者調査及び施設調査については、現在も継続中です。

患者関係	発 症 日 時	２月４日（火）午後２時～２月５日（水）午後７時４０分
	症　　　状	下痢、おう吐、発熱等
	有 症 者 数	９名 （内訳）男性：７名（２７～６２歳） 女性：２名（５４～６２歳）
	受 診 者 数	５名（入院者　０名）
原因食品	２月３日（月）～４日（火）に提供した食事	
病因物質	ノロウイルス（GⅡ）	
原因施設	所　在　地 業　　　種 屋　　　号 営　業　者	（行政処分が終了していますので、施設情報を削除しています。）
措　　置	行政処分 ２月７日（金）から２月８日（土）まで２日間の営業停止 指導事項 食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒 営業者は健康被害の情報を受けて、２月７日（金）朝から営業を自粛するとともに、施設の清掃及び消毒を実施している。	
メニュー	【２月３日　昼食】 野菜肉巻きフライ、貝柱フライ、明太春雨、枝豆がんも、里芋と椎茸の煮物、うまい菜のおひたし等	

	【２月３日　夕食】 とり天、ミートソース春巻き、焼き肉炒め、カブのコンソメ煮、もやし高菜、わけぎと揚げ梅酢和え 【２月４日　昼食】 ハムチーカツ、明太平天、鶏と野菜の黒コショウ炒め、野菜豆、もっちり水餃子、春雨の酢の物 【２月４日　夕食】 メンチ、マグロやさい、コーンメンチ、ちくわ磯辺、八宝菜、ひじき高野、黒豆、しろな昆布和え
検査関係	患　者　便　　　１件　うち　１件　ノロウイルス（GⅡ）検出 ふ き と り　　１１件　うち　１件　ノロウイルス（GⅡ）検出 調理従事者便　　　７件　うち　２件　ノロウイルス（GⅡ）検出

［患者の発生状況］

年齢	総数	0～9	10～19	20～29	30～39	40～49	50～59	60～69	70～79	80～89
男性	7	0	0	1	3	1	1	1	0	0
女性	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
計	9	0	0	1	3	1	2	2	0	0

［参　考］

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）
　本年度　発生件数　１件　　患者数　　４名　　死亡者数　０名
　昨年度　発生件数　２件　　患者数　４７名　　死亡者数　０名

ノロウイルス

［特 徴］

　ヒトの腸管内でしか増殖できないウイルスで細菌性食中毒と異なり、冬場に多くの発生がみられる。少量のウイルスで発症し、ヒトからヒトへ感染することもある。

［症 状］

　おう吐、腹痛、下痢、発熱を主症状とし、潜伏期間は１２～４８時間ほどである。

［原因食品］

　調理従事者の手指を介して二次汚染された食品（ノロウイルスに感染した調理従事者（健康保菌者を含む）によるもの）

　生又は加熱不十分な二枚貝

［対 策］

　調理前、用便後及び食品に直接触れる作業を行う直前などは、石けんを使い、十分に時間をかけて手洗いをすること。

　二枚貝を調理するときは、８５～９０℃で９０秒以上の十分な加熱をすること。