

食中毒の発生について

令和7年3月4日（火）午後6時頃、京都府より「3月1日（土）に奈良市内の飲食店を利用した1組3名のうち2名が食中毒様症状を呈している。」旨の報告がありました。また、3月5日（水）午前11時頃、奈良市民から「同日に同店舗を2名で利用し、2名ともに食中毒様症状を呈している。」旨の届出がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、3月1日（土）夜に同店を利用した2組5名中4名が、3月2日（日）午前8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食事以外になく、発症状況が類似していること、患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、3月10日（月）から3月11日（火）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	3月2日（日）午前8時～3月4日（火）午前6時30分
	症 状	下痢、おう吐、発熱等
	有症者数	4名 （内訳）男性：3名（17～62歳） 女性：1名（60歳）
	受診者数	3名（入院者 0名）
原因食品	3月1日（土）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 3月10日（月）から3月11日（火）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、3月5日（水）から生カキの提供を自粛している。	

メニュー	生カキ、焼カキ、刺身（まぐろ、いか、はまち、ひらめ、ツマ、ワサビ、青じそ）、ホタルイカー夜干し、出汁巻き玉子、キスの天ぷら、酒、ご飯、カキフライ、寿司もりあわせ（ウニ、ヒラメ、タイ、タコ、マグロ、ガリ）、サザエつぼ焼、シラコ（タラ、フグ）、日本酒、ウナギの肝焼、すじ煮込み				
検査関係	患者便	4件	うち	4件	ノロウイルス（GⅡ）検出
	ふきとり	7件	うち	3件	ノロウイルス 陰性
			うち	4件	検査中
	調理従事者便	12件	うち	12件	ノロウイルス 陰性

[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	3	0	1	0	0	1	0	1	0	0
女性	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0
計	4	0	1	0	0	1	0	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	2件	患者数 42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。			