

令和 7 年 3 月 2 7 日
奈良市健康医療部保健所保健衛生課
T E L : 0742-93-8395

食中毒の発生について

令和 7 年 3 月 1 7 日（月） 1 5 時頃、市民より「3 月 1 4 日（金）に市内の飲食店を 2 1 名で利用し、うち 5 名がおう吐、下痢、発熱等の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したところ、当該グループ 2 1 名は、3 月 1 4 日（金）に市内の飲食店で夕食として生かき等を喫食しました。その後、8 名が、同月 1 5 日（土）2 0 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、患者のふん便および施設に残っていた生かきからノロウイルス（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 2 7 日（木）から 3 月 2 8 日（金）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 1 5 日（土）2 0 時～3 月 1 7 日（月）6 時 3 0 分
	症 状	下痢、おう吐、発熱等
	有 症 者 数	8 名 （内訳）男性：3 名（2 3 ～ 5 7 歳） 女性：5 名（4 2 ～ 6 5 歳）
	受 診 者 数	5 名（入院者 0 名）
原因食品	3 月 1 4 日（金）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 2 7 日（木）から 3 月 2 8 日（金）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 1 7 日（月）から生かきの提供を自粛している。	

メニュー	和牛タタキ・新玉サラダ、ポテトサラダ、奈良野菜ピクルス、セロリ醤油漬、カキフライ、メヒカリ唐揚げ、鶏竜田揚げ、だし巻き卵、肉豆腐、ソース焼きそば、刺身（本マグロ、サーモン、甘エビ、真鯛）、ホタルイカ沖漬け、まなかつお・かき、ずわいがに、焼肉丼、お味噌汁、お漬物					
検査関係	患者便 ふきとり 調理従事者便 生かき（残品）	5件 7件 4件 1件	うち うち うち うち	4件 2件 4件 1件	ノロウイルス（GⅡ）検出 ノロウイルス 陰性 ノロウイルス 陰性 ノロウイルス（GⅡ）検出	

[患者の発生状況]

年齢	総数	0	10	20	30	40	50	60	70	80
		～ 9	～ 19	～ 29	～ 39	～ 49	～ 59	～ 69	～ 79	～ 89
男性	3	0	0	1	0	0	2	0	0	0
女性	5	0	0	0	0	1	2	2	0	0
計	8	0	0	1	0	1	4	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	3件	患者数	46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。

二枚貝を調理するときは、中心温度85～90℃で90秒以上の十分な加熱をすること。