

令和 7 年 4 月 2 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31日（月）10時頃、市内の事業所から「3月28日（金）に市内の飲食店を12名で利用し、うち10名がおう吐、水様性下痢等の食中毒様症状を呈している。」旨の届出がありました。また、11時頃、市内の別の事業所から「3月28日（金）に同店を21名で利用したが、翌29日（土）から30日（日）にかけて7名ほど体調不良をおこしている。」との連絡がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、3月28日（金）に当該飲食店を利用した2組36名うち、17名が3月29日（土）10時30分を初発として、下痢、発熱、おう吐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、患者および当該施設の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、4月2日（水）から4月3日（木）まで2日間の営業停止を命じました。

患者は全員加療中または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29日（土）10時30分～3月31日（月）8時
	症 状	下痢、発熱、おう吐等
	有 症 者 数	17名 （内訳）男性：15名（27～66歳） 女性：2名（26、31歳）
	受 診 者 数	10名（入院者 1名）
原因食品	3月28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 4月2日（水）から4月3日（木）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、4月1日（火）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	お通し、枝豆、カット生トマト、明太子だし巻き卵、ウィンナー、チーズときゅうり、ポテトフライ、鶏唐揚げ、エビマヨ、造り（まぐろ、いか、サーモン、鯛、かんぱちのうち４種）、焼き鳥（つくね、ねぎま）、寿司（まぐろ、いか、えび）、豆腐サラダ等				
検査関係	患者便	１２件	うち	７件	ノロウイルス（ＧⅡ）検出
			うち	５件	検査中
	調理従事者便	７件	うち	２件	ノロウイルス（ＧⅡ）検出
	ふきとり	１４件	うち	７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	15	0	0	2	3	4	2	4	0	0
女性	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0
計	17	0	0	3	4	4	2	4	0	0

〔参 考〕

奈良市における食中毒発生状況（ただし、 <u>本件を含まない</u> ）				
本年度	発生件数	0件	患者数	0名
昨年度	発生件数	4件	患者数	54名
			死亡者数	0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。				