

令和8年1月19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8年1月16日（金）午後2時30分頃、当該企業の営業者から「当該店舗の昼食用の仕出し弁当を喫食した1組26名のうち13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、仕出し弁当を喫食した1組28名中18名が、1月13日（火）午前2時を初発として、下痢、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仕出し弁当以外なく、発症状況が類似していること、患者及び調理従事者の粪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、1月19日（月）から1月20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	1月13日（火）午前2時～1月15日（木）午後9時
	症状	下痢、おう吐等
	有症者数	18名 (内訳) 男性：5名（55～91歳） 女性：13名（60～89歳）
	受診者数	5名（入院者 0名）
原因食品	1月12日（月）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 1月19日（月）から1月20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、1月17日（土）、18日（日）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	【1月12日 昼食（仕出し弁当）】 オレンジ、サニーレタス、スズキ西京みそ漬け焼、鯛切り身フライ、刺身（マグロ、鯛）、ケン（大根）、大葉、わさび葉、生わかめ、きゅうり、レモン、わさび台（人参）、わさび、溜まり醤油、蛇腹キュウリ（甘酢）、カニ（バラ身）、ツルカメ打抜き（大根、ニンジン）、冬瓜（煮物）、バターナッツかぼちゃ（煮物）、エビ（煮物）、かずのこ、白飯、糖しづり大根（漬物）										
検査関係	患者便 8件 うち 8件 ノロウイルス（GII）検出 ふきとり 6件 うち 1件 ノロウイルス（GII）検出 調理従事者便 2件 うち 1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	90 ～
男性	5	0	0	0	0	0	1	0	1	2	1
女性	13	0	0	0	0	0	0	2	2	9	0
計	18	0	0	0	0	0	1	2	3	11	1

[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 0件 患者数 0名 死亡者数 0名

昨年度 発生件数 6件 患者数 102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。