

令和8年3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3月18日（水）11時頃、奈良市内にある飲食店の営業者から「3月12日（木）に当店で食事をした複数組の利用客から体調不良の連絡があった。」旨届出がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、3月12日（木）に利用した2組16名中11名、3月14日（土）に利用した1組6名中4名が3月13日（金）午後7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食事以外に無く、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、3月19日（木）から3月20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13日（金）午後7時～3月15日（日）午後8時
	症 状	下痢、おう吐等
	有症者数	15名 （内訳）男性：6名（29～66歳） 女性：9名（30～86歳）
	受診者数	4名（入院者 0名）
原因食品	3月12日（木）及び14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19日（木）から3月20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18日（水）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	3月12日(木) 夕食 はまぐりとえんどう豆の茶碗蒸し、キクナと八朔チーズ白和え、魚の南蛮漬け、カリフラワーとそら豆の胡麻辛子和え、アジ昆布×寿司、あおさ海苔卵焼き、ローストビーフ、ふき、汁物、刺身4種盛り、菜の花のおひたし、里芋・カニの煮物、サクラマスの幽庵焼き、焼タケノコ、ホタルイカ木の芽揚げ、アスパラの天ぷら、レンコン酢漬け、桜鯛とセリ・からすみのごはん、桜もち、いちご ※別日のメニューは調査中
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 3件 うち 2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	6	0	0	1	1	1	0	3	0	0	0
女性	9	0	0	0	3	2	2	0	0	2	0
計	15	0	0	1	4	3	2	3	0	2	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 18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。			