

日付	令和8年5月25日（月）
担当課	保健衛生課
電話番号	0742-93-8395

食中毒の発生について

令和8年5月20日（水）9時45分、市内の飲食店を利用した客から「5月17日（日）の夜に当該店舗で食事をしたところ、19日（火）より複数名におう吐、下痢等の体調不良があった。」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、5月17日（日）に利用した1組7名中4名が5月18日（月）午前6時30分を初発として、おう吐、下痢、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、5月25日（月）から5月27日（水）まで3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	5月18日（月）午前6時30分～5月19日（火）午後0時
	症 状	おう吐、下痢、発熱等
	有症者数	4名 （内訳）男性：1名（61歳） 女性：3名（21～22歳）
	受診者数	4名（入院者 0名）
原因食品	5月17日（日）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 5月25日（月）から5月27日（水）まで3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	

メニュー	ほうれん草チキンカレー、キーマ海老カレー、パパド、サラダ、チキンカレー、海老カレー、キーマカレー、マトンマサラカレー、ティッカマサラカレー、シークカバブ、チキンティッカ、プレーンナン、ハニーナン、チーズナン、ライス、バニラアイス、チキンチョウメン、チキンビリヤニ、オレンジジュース、ラッシー				
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	0件	ノロウイルス不検出
	調理従事者便	3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	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
女性	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
計	4	0	0	3	0	0	0	1	0	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	0件	患者数	0名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	2件	患者数	33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。						