

報道資料

令和7年4月8日
薬務・衛生課
食品・生活衛生係
担当：杉山、上山
内線：3174、3186
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について

令和7年4月3日（木）三郷町の住民から、4月1日（火）に家族3名で上牧町内の飲食店を利用し、翌4月2日（水）から3名が嘔吐等の食中毒様症状を呈した旨の連絡が郡山保健所にありました。

また、4月5日（土）に別の利用者（1名）から当該施設に対して、体調不良の申出があり、施設から同様の申出を探知した旨、中和保健所に連絡がありました。

当該施設を管轄する中和保健所が調査したところ、有症者に共通する食事は、当該施設で提供された食事以外ないこと、有症者及び調理従事者のふん便からノロウイルスが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定し、4月8日（火）から2日間の営業停止を命じました。当該施設は4月7日（月）から営業を自粛しております。

なお、8日時点で1名入院中ですが、有症者は全員快方に向かっています。また、有症者及び施設調査については、現在も継続中です。

発生日時	令和7年4月2日（水） 午後5時（初発）～
有症者関係	有症者数： 4名 男 性： 2名 女 性： 2名（うち1名入院中） 受診者数： 4名
主 症 状	有症者（4名）の状況 嘔 吐：4名 発 熱：4名 腹 痛：4名 下 痢：3名 悪 寒：2名 ※ 症状の重複を含む
原因施設	所在地： 名 称： 営 業 者： 業 種： 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、施設情報は削除 しています。
原因食品	4月1日（火）に提供された食事
病因物質	ノロウイルスGⅡ
検査状況	有症者のふん便： 4名（4名からノロウイルスGⅡ検出） 従事者のふん便： 10名（4名からノロウイルスGⅡ検出）
措置等	行政処分：4月8日（火）から9日（水）まで2日間の営業停止 指導事項：施設の洗浄・消毒、従業員の衛生管理の徹底、 従業員に対する衛生教育
メニュー	・カレイ唐揚げ定食 1名 ・鮭ハラスいくら丼定食 1名 ・生サーモンいくら丼 2名

有症者の発生状況（令和7年4月7日時点）

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	70歳～	合計
男性	0	1	0	0	0	0	0	1	2
女性	0	0	0	0	0	1	0	1	2
計	0	1	0	0	0	1	0	2	4

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

本年度（本件を含む）	件数：	1件	有症者数：	4名
昨年度同時期	件数：	0件	有症者数：	0名
昨 年 度	件数：	7件	有症者数：	90名

★報道機関の皆様へ★

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力お願いします。

ノロウイルスによる食中毒について

<特徴>

人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、冬場に多発します。また、少量(数個から100個程度)でも体内に入ると増殖し、食中毒様症状を起こすので、注意が必要です。体内に取り込まれてから通常24～48時間で発症します。

<症状>腹痛、下痢、おう吐、発熱等

<原因>

- ・患者の糞便や吐物により汚染を受けた手指などを介して汚染された食品を食べた場合
- ・感染した人を介して汚染された食品を食べた場合
- ・汚染されていた生カキや貝類を、生あるいは十分加熱せずに食べた場合

<対策>

調理前、食事前、用便後は、石けんを使い、十分に時間をかけて手洗いをしましょう。食品を十分に加熱（85℃1分間以上）しましょう。

ノロウイルスによる汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部が85～90℃で90秒以上の加熱が望ましい。

下痢・おう吐等の消化器系症状がある場合は、調理業務を控えましょう。