

報 道 資 料

令和7年8月13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8月8日（金）17時頃、橿原市内の医療機関から、8月6日（水）に2グループが橿原市内の飲食店を利用し、8月7日（木）から下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した旨の連絡が中和保健所がありました。

また、8月8日（金）に別の1グループから、8月6日（水）に当該施設を利用して体調不良となったとの申出が同保健所がありました。

当該施設を管轄する同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、有症者のふん便からサルモネラ属菌が検出されたこと、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、8月13日（水）から3日間の営業停止を命じました。

なお、13日時点で、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8月7日（木） 正午（初発）～		
有症者関係	有症者数： 8名 男 性： 3名 女 性： 5名 受診者数： 6名		
主 症 状	有症者（8名）の状況 下 痢：8名 発 熱：7名 倦怠感：7名 頭 痛：6名 腹 痛：5名 ※ 症状の重複を含む		
原因施設	所在地： 名 称： 営業者： 業 種：		
原因食品	8月6日（水）に提供された食事		
病因物質	サルモネラ属菌		
検査状況	有症者のふん便： 7名（3名からサルモネラ属菌検出） 従事者のふん便： 3名（検査中）		
措置等	行政処分：8月13日（水）から15日（金）まで3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	・ 酢豚定食 2名 ・ チャーハン 2名 ・ チキン南蛮定食 1名 ・ エビ天定食 2名 ・ 中華ランチ 1名 等		

有症者の発生状況（令和7年8月13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	0	0	0	0	2	1	0	3
女性	0	0	1	1	1	1	1	0	5
計	0	0	1	1	1	3	2	0	8

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：	2件	有症者数：	12名
昨年度同時期	件数：	1件	有症者数：	4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・啓発にご協力をお願いします。

サルモネラ属菌による食中毒について

＜特徴＞

人や動物の腸管内、河川、下水等自然界に広く分布しています。

通常8～48時間の潜伏期を経て発病します。

＜症状＞悪心、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等

＜原因＞

- ・卵（加工品を含む）、食肉調理品（特に鶏肉）、うなぎやスッポン等
- ・二次汚染による各種食品

＜対策＞

- ・調理器具類は十分に洗浄・消毒しましょう。
- ・卵や食肉は冷蔵保管しましょう。
- ・割卵後は直ちに調理して早めに食べ、卵の割り置きはやめましょう。
- ・食品は中心部まで十分に熱を通しましょう（75℃、1分以上）。
- ・調理に従事される方は、十分な手洗いを行いましょう。
- ・定期的にネズミ、ゴキブリ等の衛生害虫の駆除をしましょう。