

報道資料

令和8年2月11日

薬務・衛生課

食品・生活衛生係

担当：杉山、上山

内線：62355、62373

ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について

令和8年2月9日（月）香芝市の住民から、2月7日（土）に香芝市内の飲食店を利用し、その後嘔吐、下痢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、同日に別の1グループから、2月7日（土）に当該施設を利用して体調不良となった旨の申出が同保健所がありました。さらに2月10日（火）に別グループから2月7日（土）に当該施設で調理された弁当を喫食して体調不良となった旨の申出が同保健所がありました。

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・弁当以外ないこと、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、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・弁当を原因とする食中毒と断定し、2月11日（水）から3日間の営業停止を命じました。

なお、重症者はおらず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8年2月8日（日） 16時（初発）～
有症者関係	有症者数： 10名 男性： 3名 女性： 7名 受診者数： 6名
主症状	有症者（10名）の状況 下痢：9名 嘔吐：7名 発熱：6名 悪寒：5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	2月7日（土）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： 3名（3名からノロウイルスGⅡ検出） 従事者のふん便： 2名（2名からノロウイルスGⅡ検出）
措置等	行政処分：2月11日（水）から13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	焼肉（ハラミ、ロース、カルビ、タンなど）、ビビンバ、スープ、キムチ、 焼き野菜、チャプチェ、白ご飯、サラダ、焼肉弁当 等

有症者の発生状況（令和8年2月11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	0	1	2	3
女性	1	0	0	2	4	0	0	0	7
計	1	0	0	2	4	0	1	2	10

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：	4件	有症者数：	40名
昨年度同時期	件数：	3件	有症者数：	57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。

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。