

報道資料

令和8年2月15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12日（木）に、桜井市内の医療機関から、「榎原市内の飲食店の仕出し弁当を喫食し、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈した患者5名を診察した」旨の連絡が中和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、2月9日及び10日に当該施設が調製した仕出し弁当以外ないこと、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が調製した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定し、2月15日（日）から2日間の営業停止を命じました。当該施設は2月14日（土）から営業を自粛しております。

なお、重症者はおらず全員快方に向かっています。また、有症者及び施設の調査については、現在も継続中です。

発生日時	令和8年2月11日（水） 19時（初発）～
有症者関係	有症者数： 7名 男性： 3名 女性： 4名 受診者数： 5名
主症状	有症者（7名）の状況 嘔吐：6名 腹痛：5名 下痢：4名 ※ 症状の重複を含む
原因施設	所在地： 名称： 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 営業者： しています。 業種：
原因食品	2月9日（月）及び10日（火）に提供された仕出し弁当
病因物質	ノロウイルスGⅡ
検査状況	有症者のふん便： 4名（3名からノロウイルスGⅡ検出） 従事者のふん便： 5名（2名からノロウイルスGⅡ検出）
措置等	行政処分：2月15日（日）から16日（月）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	2月9日：巻き寿司、いなり寿司 2月10日：〈造り〉 まぐろ、イカ、大根けん、大葉、海藻ミックス 〈天ぷら〉 さつま芋、海老、オクラ、パプリカ 〈焚合せ〉 高野豆腐、竹の子、さつま芋煮、しいたけ、梅人参、 スナップエンドウ 出汁巻き、焼さば、ご飯、吸物 等

有症者の発生状況（令和8年2月15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	1	0	2	3
女性	0	0	0	0	0	0	1	3	4
計	0	0	0	0	0	1	1	5	7

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：	5件	有症者数：	47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。