

<報道発表資料>

令和7年11月21日

京都市保健所

食中毒の発生 (11月21日付処分)

令和7年11月18日(火)、市内の高等学校関係者から京都市保健所に「当校の特定の部活動に所属する生徒約20人が、17日(月)14時30分から下痢、嘔吐、発熱の症状を訴えている。」との届出がありました。

また、同日、市内の大学関係者から京都市保健所に「16日(日)に当大学でイベントを開催したところ、昼食として弁当を喫食したスタッフ15人のうち13人が嘔吐、腹痛、発熱等の症状を訴えている。」との届出がありました。

京都市保健所が食中毒疑い事件として調査したところ、これらのグループは16日(日)の昼食として同じ弁当屋で調理された弁当を喫食していることが判明しました。

京都市保健所は、発症者に共通する食事が原因施設で調理された弁当のみであること、原因施設の拭き取り検体及び発症者の便からノロウイルスが検出されたことから、本日、食中毒と断定し、営業者に3日間の営業停止を命令しました。

【事件概要】

1 経 過	・ 1 1 月 1 8 日（火）、市内の高等学校及び大学関係者からの届出により探知 ・ 調査により、1 1 月 1 6 日（日）に原因施設で調理された弁当を喫食した者のうち、少なくとも 2 グループ 3 9 人が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈していることが判明		
2 発症状況 （調査できた者）	(1) 喫食者数	6 1 人	(内訳) 男性 4 9 人、女性 1 2 人
	(2) 発症者数	3 9 人	(内訳) 男性 2 8 人、女性 1 1 人
	(3) 入 院 者	0 人	
	(4) 発症日時	1 1 月 1 7 日（月） 2 時 ～ 1 9 日（水） 1 0 時	
	(5) 主な症状	下痢、嘔吐、発熱等	
	(6) そ の 他	発症者は全員快方に向かっている。	
3 原因施設	(1) 営 業 者	株式会社万典 代表取締役 中川 典久	
	(2) 所 在 地	京都市山科区栗栖野華ノ木町 2 2 - 1	
	(3) 屋 号	本家かまどや 山科新十条店	
	(4) 業 種	飲食店営業	
4 原因食品	1 1 月 1 6 日（日）に原因施設で調理された弁当 ＜鶏の甘酢あんかけ弁当＞ ・ チキン竜田あげ、甘酢あんかけ、ポテトサラダ、塩昆布、つけもの、ご飯		

	<ザ・幕ノ内弁当> ・さばの塩焼き、カニクリーミーコロッケ、れんこん天ぷら、鶏のしそチーズ竜田、さつま揚げ（いか入り）、煮物、小松菜おひたし、うずら豆、厚焼き玉子、紅白かまぼこ、つけもの、ご飯
5 病因物質	ノロウイルス
6 食中毒と断定した理由	・発症者に共通する食事が原因施設で調理された弁当のみであること ・発症者の発症状況が類似していること ・原因施設の拭き取り検体のうち1検体及び発症者のうち24人からノロウイルスが検出されたこと ・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
7 行政処分	11月21日（金）から11月23日（日）まで3日間の営業停止命令（根拠法令：食品衛生法第6条第3号違反）
8 その他	・本市保健所は、被害の拡大と再発の防止のため、営業者に対し、調理室の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行う。

【ノロウイルス食中毒について】

- ・ノロウイルスは人の小腸粘膜で増殖するウイルスで、特に11月から3月にかけて流行し、感染すると胃腸炎を起こします。
- ・ノロウイルスは極めて少量（100個以下）で感染し、発症するとされています。
- ・感染後通常1週間、長いときは1箇月間、患者のふん便からウイルスが排出されます。

【ノロウイルス食中毒の発生原因】

- ・ノロウイルスに感染した調理従事者が、下痢などの症状がありながら調理に従事し、食品等を二次汚染させた場合（症状がないままウイルスを排出している場合もあります。）
- ・ノロウイルスに汚染された、カキ貝などの二枚貝を生で食べた場合

【予防方法】

- ・調理従事者で嘔吐、下痢等の症状がある人は、直接食品を取り扱う作業をしないようにしましょう（症状がないままウイルスを排出している場合があります）。
- ・十分な手洗いでノロウイルスを手につけないようにしましょう。
- ・ノロウイルスの活性を失わせるため、食品は中心温度85℃から90℃で90秒間以上の加熱をするようにしましょう。
- ・施設や調理器具の消毒を徹底しましょう。次亜塩素酸ナトリウム（台所用漂白剤）等の消毒薬が有効です。また、金属製の調理器具は煮沸消毒が効果的です。

<お問合せ先>

京都市保健所 医療衛生企画課

電話：075-222-3429