

令和7年12月5日	
所 属	生活衛生課
所属長	松田 陽子
電 話	06-4869-3018

食中毒事件の発生について

(概 要)

令和7年12月4日（木）11時30分頃、「令和7年11月30日（日）午後1時頃に、親族の会合時に仕出し料理を喫食された客22人のうち16人が腹痛、下痢及び発熱症状を呈しているため電話した。」と、食事をした施設の職員から当所に連絡があった。仕出し料理は市内の飲食店「●●●●●」で調理されたものであった。

これら有症者に共通する食事は当該施設で調理された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似しており感染症を疑う事象がないこと、有症者6名及び調理従事者3名の検便からノロウイルスが検出されたこと、更に、医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して12月5日（金）から7日（日）までの3日間の営業停止を命じた。

なお、有症者については全員快方に向かっている。

1 発生年月日（初発） 令和7年12月1日（月）午後2時

2 摂食者数 1グループ22人

3 有症者数 1グループ16人

男性：8人、女性：8人

年齢	<10	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	計
男	1	1	1		3			2	8
女					4		3	1	8
計	1	1	1		7		3	3	16

4 入院者 0人

5 死亡者 0人

6 主な症状 下痢、発熱、嘔吐等

7 原因食品 11月30日（日）に原因施設が提供した食事

＜参考 当該グループに提供された食事内容＞

《造り（たい、まぐろ、サーモン）、煮物（筍、木の葉なんきん、椎茸、海老、生麸、蕗）、天麸羅（海老、レンコン、海苔、隱元豆）、海老湯葉包みべっこう餡かけ、茶碗蒸し、若鶏八幡巻き、だし巻き玉子、つくね照り焼き団子、胡麻豆腐、ローストポーク、さわら柚庵焼き、穴子絹田巻き、大根なます、パイナップル、白ごはん、香の物、吸い物、クリーム大福》

8 原因施設 <施設所在地> 尼崎市内

<施設名> ●●●●●

<業種> 飲食店営業

<営業者> ●● ●●

- 9 病因物質 ノロウイルス
10 潜伏時間 25 時間から 53 時間（平均 34.9 時間）
11 措置

- (1) 営業停止命令
令和 7 年 12 月 5 日（金）から 3 日間

(2) 検便

対象者	検体数	検査結果
摂食者	6 検体	6 検体からノロウイルス G II を検出
調理業務等従事者	5 検体	3 検体からノロウイルス G II を検出

(3) その他

- 原因施設の清掃及び消毒の徹底
調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底
調理従事者に対する衛生教育の実施

ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう

- 1 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を洗いましょう。
ノロウイルスには、エタノールや逆性せっけんなどの消毒薬は効果がないので、手に付着したウイルスは、石けんを泡立てて 30 秒以上時間をかけて丁寧に洗い、流水でしっかりと洗い流しましょう。
- 2 二枚貝などのノロウイルスに汚染されている可能性がある食品については、85°C～90°Cで 90 秒間以上加熱するようにしましょう。
- 3 ノロウイルスは食事以外でも感染することがあります。
嘔吐や下痢の症状がある 場合は、ノロウイルスによる感染を疑い、吐物や下痢便の処理は必ずゴム手袋、マスクなどを着用しましょう。
- 4 下痢や嘔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。
ノロウイルスに感染すると、通常は 1～3 日で回復しますが、ひどい嘔吐や下痢が続いた場合は脱水症状になることがありますので、早めに医師の診察を受けましょう。

以上