

日付	令和8年8月22日（土）
担当課	保健衛生課
電話番号	0742-93-8395

食中毒の発生について

令和8年8月17日（月）午前9時20分頃、市民より、「8月10日（月）に奈良市内の飲食店を11名で利用したところ、そのうち5名が体調不良を呈している。4名が病院を受診し、1名が入院中である。」旨の届出がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、当該飲食店で食事を喫食した1組11名中の5名が、8月12日（水）午前9時を初発として、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店が提供した食事以外になく、発症状況が類似していること、患者のふん便からカンピロバクターを検出したこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は、当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、8月22日（土）から8月25日（火）まで4日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。

なお、患者調査及び施設調査については、現在も継続中です。

患者関係	発症日時	8月12日（水）午前9時～8月14日（金）正午
	症 状	下痢、発熱、腹痛等
	有症者数	5名 （内訳）男性：1名（27歳） 女性：4名（21～29歳）
	受診者数	5名（入院者 1名）
原因食品	8月10日（月）に提供した食事	
病因物質	カンピロバクター	
原因施設	所在地 業 種 屋 号 営 業 者	（行政処分が終了していますので、施設情報を削除しています。）
措 置	行政処分 8月22日（土）から8月25日（火）まで4日間の営業停止 指導事項 加熱不十分な牛レバーの提供を直ちにやりやめること 生食用食肉の規格基準を満たさない牛の食肉を提供しないこと 食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	

メニュー	牛ユッケ、炙り牛レバー、牛ハラミ刺、牛ハラミユッケ、牛タン、牛ハラミ、牛フィレ、テッチャン、大和肉鶏もも、石焼ビビンバ、ライス、冷麺、卵スープ、キムチ盛り合せ、チョレギサラダ、ドリンク										
検査関係	患者便	5件	うち	2件	カンピロバクター検出						
	調理従事者便	2件	うち	1件	カンピロバクター検出						
	ふきとり	10件			カンピロバクター不検出						

〔患者の発生状況〕

年齢	総数	0 ～ 9	10 ～ 19	20 ～ 29	30 ～ 39	40 ～ 49	50 ～ 59	60 ～ 69	70 ～ 79	80 ～ 89	90 ～
男性	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
女性	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
計	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0

〔参 考〕

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）

本年度	発生件数	1件	患者数	4名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	2件	患者数	33名	死亡者数	0名

カンピロバクター

〔特 徴〕

家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥に極めて弱く、また、加熱調理で死滅する。

〔症 状〕

腹痛、下痢、発熱等を主症状とし、潜伏期間は1～7日間である。

〔原因食品〕

食肉（特に鶏肉及び鶏内臓、牛レバー）、飲料水、生野菜など

〔対 策〕

未加熱又は加熱不十分な食肉の喫食は控えること。

食肉は十分な加熱処理（中心部を75℃以上で1分間以上の加熱）を行うこと。

二次汚染防止のために、食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行うこと。