



大津市報道資料
市政記者各位

お問い合わせ先

担当者	衛生課食品指導係		担当： 安田、青木		
連絡先	Tel 077-522-8427		内線 18413		
総合計画 位置付け	基本方針	基本政策	施策	取組の 方向性	主な取組
	1	3	8	-	-

令和7年3月21日

食中毒事件の発生について（令和7年第3号）

大津市内において食中毒事件が発生しましたのでお知らせします。

記

発生日時	令和7年3月17日（月）13時00分（初発）～3月19日（水）0時00分（終発）		
発生場所	大津市、滋賀県、京都市、奈良県（発症者の住所）		
発症者等	発症者数：13人　内訳　男性：4人（50代～60代）女性：9人（30代～50代） （現在も調査中のため、今後増加する可能性があります。） 調製食数：昼食43食、夕食27食		
発生状況 （概要）	令和7年3月19日、市内弁当業者から「3月16日に弁当を発注した客から、弁当を食べた者が複数名体調不良を呈している旨の連絡があった。」との報告がありました。大津市保健所が調査を行った結果、令和7年3月16日に当該施設が調製した弁当を喫食した人のうち、少なくとも調査を完了した13人が腹痛、下痢、嘔吐、嘔気等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。 発症者の共通食は、当該施設が調製した弁当以外にないこと、発症状況が類似しており、発症者1人及び調理従事者1人の検便からノロウイルスが検出されたこと、症状がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していること、発症者のうち1人を診察した医師から食中毒の届出があったことから、大津市保健所は、当該施設が調製した弁当を原因とする食中毒と断定しました。		
症　　状	軽　　症：13人 中等症：0人 重　　症：0人	腹痛、下痢、嘔吐、嘔気等	
	現在の病状	全員快方に向かっている。	
献立内容	（令和7年3月16日の昼食弁当） 塩鮭、唐揚げ、ミンチコロケ、はるさめサラダ、大根煮、カボチャ煮、糸こんにゃく煮、ピーマンの詰め物、イチゴ生クリームケーキ、レタス、白ご飯、漬物 （令和7年3月16日の夕食弁当） ハンバーグ、ちくわ煮、大根煮、にんじん煮、だし巻き卵、マカロニサラダ、ポテトフライ、ミートパスタ、白ご飯、漬物		
原因食品	令和7年3月16日に原因施設が調製した弁当	病因物質	ノロウイルス
原因施設	施設所在地：大津市際川二丁目1－18 施設名称：べんと君 業　　種：飲食店営業 営　業　者：株式会社ルア・コーポレーション		
措　　置	大津市保健所は、当該施設を令和7年3月21日（金）から3月23日（日）までの3日間の営業停止処分としました。		
検査材料	微生物検査：26検体　〔糞便：6検体、ふきとり：20検体〕		

【市内食中毒発生状況】

	本年度 （令和6年4月～現在）	昨年度 （令和5年4月～令和6年3月）
発生件数	4件	1件
発症者数	48人	51人
死者数	0人	0人

【発症者の住所】

大津市	2人
滋賀県	1人
京都市	9人
奈良県	1人
計	13人

ノロウイルス食中毒について

ノロウイルス食中毒は冬期を中心に年間を通じて発生する食中毒で、近年においては、最も多くの患者が発生している食中毒です。ノロウイルスは非常に感染力が強く、少量のウイルス汚染で食中毒が発生するので細心の注意が必要です。

【症状】

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等（感染しても症状が出ない場合もあります）

【原因】

- ・ 感染した人を介して汚染された食品を食べた場合
- ・ 汚染された二枚貝（カキ等）を、生又は十分に加熱せずに食べた場合

【予防のポイント】

1 手洗いをしっかり行いましょう

消毒用石けんや消毒用アルコールはノロウイルスに効果がありませんので、手指を石けんで30秒以上時間をかけて丁寧に洗い、手指に付いたウイルスを流水で洗い落としましょう。

調理前、トイレの後、食事前には必ず手を洗い、特に下痢や嘔吐をした人の世話や汚物処理をした後は、念入りに洗いましょう。また、手を拭くタオルは共用せず、ペーパータオル又は個人用のタオルを使いましょう。

2 食品は十分に加熱しましょう

二枚貝等の食品は中心部まで85～90℃で90秒間以上加熱しましょう。

3 体調が悪いときは休みましょう

下痢、嘔吐等の症状がある人は、食品を汚染させる可能性があるため、調理作業をしないでください。また、家族に下痢、嘔吐等の症状がある場合にも感染している可能性があるため、手洗いをしっかり行い、手袋を着用する等食品の取扱いには注意しましょう。

4 食品を盛り付けるときは、マスク、手袋を着用しましょう

食品を盛り付けるときは、マスクを着用し、手袋やお箸を使って、直接食品に触らないようにしましょう。

5 調理器具はしっかり消毒しましょう

使用前後の食器や調理器具は、熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウムで十分に消毒し、流水洗浄しましょう。

6 糞便、吐物の処理と消毒を適切に行いましょう

感染した人の糞便や吐物には多量のウイルスが排出されるので、換気を十分に行い、手袋とマスクを着用した上で速やかに処理しましょう。また、処理した床、ドアノブ、便器等は、0.1%次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、処理に使ったマスク、手袋、タオル等は、ビニール袋に密封して廃棄しましょう。