

<報道発表資料>

令和7年6月23日
京都市保健所

食中毒の発生

(6月23日付処分)

令和7年6月20日(金)、市民から京都市保健所に「6月17日(火)にジェイアール京都伊勢丹の北海道展で販売された海鮮丼を購入し家族が喫食したところ、18日(水)に2人が嘔吐等を発症した。」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、届出者の家族以外にも、当該催事で販売された弁当等を喫食した者のうち複数人が発症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等のみであること、発症者及び調理従事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	・6月20日(金)、市民からの届出により探知 ・調査により、6月17日(火)から19日(木)に原因施設で調理され販売された弁当等を喫食した者のうち、少なくとも2グループ4人が嘔吐、下痢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	調査中	(内訳) 調査中
	(2) 発症者数	4人	(内訳) 男性2人、女性2人
	(3) 入院者	2人	
	(4) 発症日時	6月18日(水) 22時 ~ 20日(金) 20時	
	(5) 主な症状	嘔吐、下痢	
	(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	株式会社ジェイアール西日本伊勢丹 代表取締役 宮田 亘	
	(2) 所在地	京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町901番地	
	(3) 屋号	ジェイアール京都伊勢丹 10階催物場 カネフク浜形水産	
	(4) 業種	飲食店営業	
4 原因食品	6月17日(火)から6月19日(木)に原因施設で調理された弁当等 <弁当等> ・海鮮丼、海鮮巻、握り寿司など		
5 病因物質	ノロウイルス		
6 食中毒と断定した	・発症者に共通する食事が原因施設で調理された弁当等のみであること ・発症者の発症状況が類似していること		

理由	<ul style="list-style-type: none"> ・発症者のうち2人及び調理従事者1人の便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	6月23日（月）から6月25日（水）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	<ul style="list-style-type: none"> ・行政処分は、原因施設（一部の販売ブース）に対するものである。 ・原因施設では、6月21日（土）から弁当等の販売を自粛している。 ・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