

<報道発表資料>

令和7年5月19日  
京都市保健所

## 食中毒の発生 (5月19日付処分)

令和7年5月15日(木)、市内ホテルから京都市保健所に「5月11日(日)に当ホテルで結婚披露宴を挙げられた出席者から、出席者45人中7人が11日(日)から13日(火)にかけ下痢、嘔吐の症状を呈している旨連絡があった。」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、発症者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであることを確認するとともに、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ため、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	・5月15日(木)、市内ホテルの従業員からの届出により探知 ・調査により、5月11日(日)に原因施設で結婚披露宴を執り行った1グループ45人中少なくとも9人が嘔吐、下痢、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	45人 (内訳) 調査中
	(2) 発症者数	9人 (内訳) 男性4人、女性5人
	(3) 死者・入院者	0人
	(4) 発症日時	5月11日(日)午後9時～13日(火)午後4時
	(5) 主な症状	嘔吐、下痢、発熱
	(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	R R H京都オペレーションズ合同会社 代表社員 森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 職務執行者 舟山 英樹
	(2) 所在地	京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地 リーガロイヤルホテル京都 2階
	(3) 屋号	リーガロイヤルホテル京都 ルポワ
	(4) 業種	飲食店営業

4 原因食品	5月11日（日）に原因施設で提供された食事 【結婚披露宴のコース料理】 祝い膳、煮物のお椀、お造り、鯛のグリルとラングスティーヌのカダイフ巻きのフリット海老のうまみソース、ゆずシャーベット、牛ヒレ肉のロースト飾り野菜添え、クレープフランベ、バニラアイス、コーヒー、ケーキ
5 病因物質	ノロウイルス
6 食中毒と断定した理由	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発症者に共通する食事が原因施設で調理された食事のみであること</li> <li>・発症者の発症状況が類似していること</li> <li>・発症者のうち7人及び調理従事者のうち1人の便からノロウイルスが検出されたこと</li> </ul>
7 行政処分	5月19日（月）から5月21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"> <li>・行政処分は、原因施設（ホテルの一部の調理室）に対するものである。</li> <li>・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。</li> </ul>

#### 【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