

<報道発表資料>

令和 8 年 1 月 15 日
京 都 市 保 健 所

食中毒の発生 (1月15日付処分)

令和 8 年 1 月 12 日 (月)、市内の町内会関係者から京都市保健所に「10日 (土) に開催した町内会の新年会で配った仕出し弁当を喫食した住民のうち、少なくとも 10人が翌 11日 (日) から嘔吐等の症状を訴えている。」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、当該弁当は市内の飲食店（以下「原因施設」）で調理されており、10日 (土) に原因施設で調理された弁当を喫食した複数グループに発症者が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。

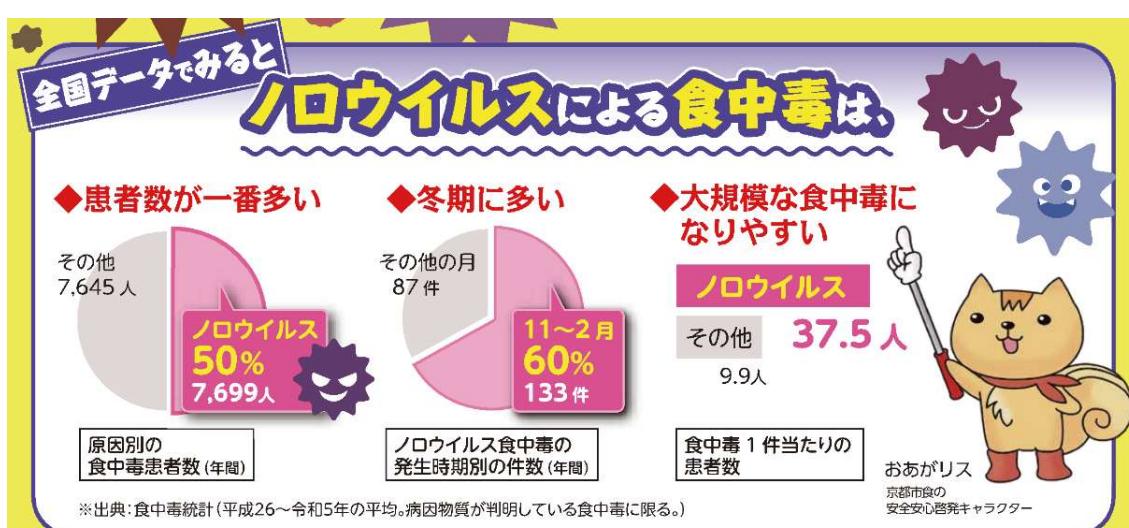
【事件概要】

1 経過	・ 1月12日 (月) 、市内の町内会関係者からの届出により探知 ・ 調査により、10日 (土) に原因施設で調理された弁当を喫食した者のうち、少なくとも 3 グループ中 51人が下痢、嘔吐、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	53人	(内訳) 男性 22人、女性 31人
	(2) 発症者数	51人	(内訳) 男性 20人、女性 31人
	(3) 入院者	0人	
	(4) 発症日時	1月10日 (土) 20時～13日 (火) 11時	
	(5) 主な症状	下痢、嘔吐、発熱等	
	(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	株式会社福助	代表取締役 安念 尚志
	(2) 所在地	京都市左京区下鴨西高木町 37	
	(3) 屋号	株式会社福助	
	(4) 業種	飲食店営業、そ う ざ い 製 造 業	
4 原因食品	1月10日 (土) に原因施設で調理された弁当※ ※届出グループが喫食した弁当は以下のとおり <色がさね弁当> ・ 手まり寿司、炊き込みご飯、出し巻き玉子、サーモン小川巻、にしん昆布巻き、銀ひらす西京焼き、帆立漬焼き、蒲鉾、紅梅餅、よもぎ麩		

	田楽、炊合せ（海老、小芋、花麩、高野豆腐） <お子様弁当> ・俵めし、出し巻き玉子、蒲鉾、紅梅餅、ワインナー、金時豆、大学芋、エビフライ、鶏唐揚げ、カニクリームコロッケ、ミニトマト、リーフレタス
5 病因物質	ノロウイルス
6 食中毒と 断定した 理 由	・発症者に共通する食事が原因施設で調理された弁当のみであること ・発症者の発症状況が類似していること ・発症者のうち4人及び調理従事者のうち3人からノロウイルスが検出されたこと
7 行政処分	1月15日（木）から1月17日（土）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	・原因施設は、1月13日（火）から営業を自粛している。 ・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。

<京都市保健所からのお知らせ>

- ・ノロウイルスなどを原因とする感染性胃腸炎が全国的に流行する季節です。
- ・ノロウイルスを原因とする食中毒の概要及び予防方法は以下のとおりですので、手洗いの徹底など、引き続き、注意をお願いします。



 ノロウイルス食中毒予防のポイント





できているかチェックしてみよう！

調理や食べる前には石けんで十分に手を洗っている。
※健康な人でもノロウイルスに感染している場合があります。

食品は十分に加熱している。
※食品の中心の温度が85℃～90℃で90秒間以上の加熱をしましょう。

調理場や調理器具の消毒を行っている。
※次亜塩素酸ナトリウム又は煮沸により消毒しましょう。

<お問合せ先>

京都市保健所 医療衛生企画課

電話：075-222-3429