

# 食中毒の発生にかかる措置について

令和 7 年 12 月 6 日（土）、7 日（日）に堺市内の飲食店を利用した複数人から、食中毒症状を呈している旨の連絡が 12 月 10 日（水）、11 日（木）に堺市保健所にありました。

本市で調査した結果、患者らは共通して当該施設で調理された食事を喫食していること、患者間で感染症を疑う事実がないこと、便検査を実施した結果、調理従事者 2 名、患者 11 名（12 月 15 日時点）からノロウイルスが検出されたこと、患者の発症状況が類似していることから、当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して、12 月 16 日（火）から 17 日（水）までの 2 日間の営業停止を命じました。

なお、当該施設は 12 月 11 日（木）から営業を自粛しています。

- 1 発生年月日（初発） 令和 7 年 12 月 8 日（月）
- 2 喫食者数 15 名
- 3 有症者数 14 名（男性 6 名、女性 8 名）
- 4 主 症 状 下痢、嘔吐、発熱等（重症者なし）
- 5 原因食品 令和 7 年 12 月 6 日（土）、7 日（日）に原因施設が調理した食事（推定）
- 6 原因施設
  - ・所在地 堺市東区野尻町 544-2
  - ・営業者 有限会社花のころ 代表取締役 太田 秀浩
  - ・屋号 いっさくずし 一作鮎
  - ・業種 飲食店営業
- 7 病因物質 ノロウイルス
- 8 措置 営業停止処分 令和 7 年 12 月 16 日（火）から 17 日（水）までの 2 日間
- 9 検査状況（検査機関：堺市衛生研究所 ほか）

検体名	検査結果
患者検便	11 検体：ノロウイルス陽性（食中毒細菌：検査中）
調理従事者検便	2 検体：ノロウイルス陽性（食中毒細菌：検査中）
拭き取り検査	5 検体：食中毒細菌すべて陰性

**【参考】 ノロウイルスによる食中毒****<特徴>**

- ・ノロウイルスは冬場に流行する、嘔吐、下痢症（胃腸炎）の原因となるウイルスです。
- ・ノロウイルスはヒトの腸管で増殖し、感染から約 24～48 時間で嘔吐、下痢などを起こします。
- ・症状が 1～2 日間続いた後、治癒し、後遺症也没有せん。
- ・ウイルスの感染力は極めて強く、大規模な集団感染を引き起こす原因となります。
- ・症状が治まっても、1 週間程度は便にノロウイルスが排出されるといわれていますので、その間も二次感染の防止に注意が必要です。

**<主な症状>**

嘔吐、下痢、吐き気、腹痛、発熱など

**<食中毒の主な原因>**

感染した人が調理などをして食品や調理器具を汚染させたり、カキなどの二枚貝を加熱不足のまま喫食することが原因になります。

**<予防のポイント>**

- ・調理従事者の健康状態に注意し、嘔吐、下痢等の症状がある場合は調理作業に従事しない
- ・手指の洗浄、消毒を十分に行う
- ・調理器具、調理台の洗浄、消毒を十分に行う
- ・食品の加熱調理を心がける

問  
い  
合  
わ  
せ  
先

担 当 課：健康福祉局 保健所 食品衛生課  
電 話：072-222-9925  
ファックス：072-222-1406