

京都府の食の安心・安全に係る
取組について

食中毒が発生しました ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 山城北保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、京田辺市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

■本日、同店舗に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

3月22日（日）午前11時頃、飲食店（以下「当該施設」という）の営業者から山城北保健所に、「17日の利用グループ12名中10名と18日の利用グループ2名中2名が下痢・嘔吐・発熱を発症している」旨の連絡があった。

2 調査結果（本日午前10時現在）

- (1) 初発日時 3月18日（水）午後11時頃
- (2) 有症者 12名（32歳～54歳）うち2名が医療機関を受診
入院者なし、全員が軽症で快方に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
- (4) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (5) 原因食事 3月17日（火）及び18日（水）に当該施設が提供した食事
（主なメニュー：枝豆、だし巻き玉子、牛すじ煮込み、刺身等）

3 原因施設

- (1) 屋 号
- (2) 所在地 京田辺市
- (3) 営 業 者
- (4) 許可業種 飲食店営業

4 原因施設の特定理由

- (1) 有症者の共通食は、当該施設で調理した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者10名と調理従事者3名の検便からノロウイルスが検出された。
- (3) 有症者の症状が、ノロウイルスによる食中毒症状と類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 山城北保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（3月23日（月））
（調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（3月23日（月）～3月25日（水））
（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
（3月25日（水）から3月26日（木）までの2日間）
なお、当該施設は3月23日（月）から営業を自粛

（次頁あり）

【報道機関の皆様へ】

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、下記注意事項の啓発に御協力をお願いします。

- 1 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い十分に手を洗いましょう。
- 2 ノロウイルスは感染力が強く、患者の吐物、下痢便からも感染することがあります。
トイレ清掃や吐物の処理の際は必ずゴム手袋、マスクなどを着用の上、次亜塩素酸を用いて消毒の上、よく換気をしましょう。
- 3 食品は十分加熱（85℃90 秒以上）しましょう。
- 4 下痢、嘔吐などの消化器症状がある場合は、調理業務を控えましょう。

【本報道発表に関するお問合せ】

文化 生活 部 生活衛生課	課 長	小林	075-414-4755
山城北保健所	技術次長	田中	0774-21-2912

食中毒が発生しました ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、南丹市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

■本日、同店舗に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

3月23日（月）午後3時頃、南丹市内の飲食店（以下「当該施設」という）の利用者から山城南保健所に「3月21日（土）に当該施設を利用した複数人が下痢・嘔吐・発熱を発症している」旨の連絡があった。

2 調査結果（本日午前10時現在）

- (1) 初発日時 3月22日（日）午後5時頃
- (2) 有症者 17名（11歳～87歳）うち11名が医療機関を受診
入院者なし、全員が軽症で快方に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
- (4) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (5) 原因食事 3月21日（土）に当該施設が提供した食事
（主なメニュー：刺身、しゃぶしゃぶ、酢の物、焼きおにぎり等）

3 原因施設

- (1) 屋 号 株式会社
- (2) 所 在 地 南丹市
- (3) 営 業 者 株式会社 代表取締役
- (4) 許可業種 飲食店営業 菓子製造業

4 原因施設の特定理由

- (1) 有症者の共通食は、当該施設が提供した食事のみである。
- (2) 複数グループの有症者の発症状況が類似しており、調理従事者1名と有症者9名の検便からノロウイルスが検出された。
- (3) 有症者の症状が、ノロウイルスによる食中毒症状と類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 南丹保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（3月24日（火））
（調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（3月24日（火）～3月26日（木））
（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
（3月26日（木）から3月27日（金）までの2日間）
なお、当該施設は3月25日（水）から営業を自粛

【報道機関の皆様へ】

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、下記注意事項の啓発に御協力をお願いします。

- 1 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い十分に手を洗いましょう。
- 2 ノロウイルスは感染力が強く、患者の吐物、下痢便からも感染することがあります。
トイレ清掃や吐物の処理の際は必ずゴム手袋、マスクなどを着用の上、次亜塩素酸を用いて消毒の上、よく換気をしましょう。
- 3 食品は十分加熱（85℃90 秒以上）しましょう。
- 4 下痢、嘔吐などの消化器症状がある場合は、調理業務を控えましょう。

【本報道発表に関するお問合せ】

文化 生活 部 生活衛生課	課 長	小林	075-414-4755
南丹保健所	技術次長	伊藤	0771-62-4754

食中毒が発生しました

～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 山城北保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、宇治市内の弁当・そうざい店が提供した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

■本日、同店舗に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

8月2日（日）午後5時30分頃、宇治警察署から山城北保健所に、「黄檗体育館で開催されたバスケットボールの大会において、宇治市内の弁当・そうざい店が製造した弁当を食べた10名が本日、嘔吐、下痢等を発症し、病院に救急搬送された。」旨の連絡があった。

2 調査結果（本日午前10時現在）

- (1) 初発日時 8月2日（日）午後3時半頃
- (2) 有症者 27名（13歳～47歳）うち3名が入院（8月3日退院済み）
全員が快方に向かっている。
- (3) 主な症状 嘔吐、下痢、腹痛
- (4) 病因物質 黄色ブドウ球菌
- (5) 原因食事 8月2日（日）に当該施設が提供した弁当

3 原因施設

- (1) 屋 号
- (2) 所 在 地 京都府宇治市
- (3) 営 業 者
- (4) 許可業種 飲食店営業

4 原因施設の特定理由

- (1) 有症者の共通食は、当該施設が提供した弁当のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者2名の検便から黄色ブドウ球菌が検出された。
- (3) 有症者の症状が、黄色ブドウ球菌による食中毒症状と類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 山城北保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（8月3日（月））
（調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（8月3日（月）～8月10日（月））
（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
（8月10日（月）から8月11日（火）までの2日間）
なお、当該施設は8月4日（火）から営業を自粛

（次頁あり）

【報道機関の皆様へ】

黄色ブドウ球菌や、テイクアウトした弁当等による食中毒の発生を防止するため、下記注意事項の啓発に御協力をお願いします。

- 1 調理の前には手をよく洗いましょう。
- 2 手荒れや手に傷のある人は、食品を直接触ったり調理しないようにしましょう。
- 3 調理の際には、マスクや帽子を着用し、こまめに手を洗いましょう。
- 4 調理器具の洗浄殺菌を徹底しましょう。
- 5 出来上がった食品や購入した弁当は、なるべく早く食べましょう。
- 6 食品は 10℃以下で保存し、長時間、室温で放置しないようにしましょう。

【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部生活衛生課	課長	小林	TEL 075-414-4755
山城北保健所	技術次長	中西	TEL 0774-21-2912

今年度初の食中毒注意報を発令

～京都府全域に7/7（火）午前10時から7/10（金）午前10時まで～

- 京都府では、毎年7月～9月の間、食中毒が発生しやすい高温・多湿時に「食中毒注意報」を発令し、食品事業者をはじめ府民の皆様への注意喚起を行っています。
- 本日、京都府全域において発令基準を満たしたため、今年度初めての食中毒注意報を発令しましたので、周知をお願いします。

1 発令期間

7月7日（火）午前10時～7月10日（金）午前10時（72時間：3日間）

2 発令対象地域

京都府全域（京都市を除く）

3 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

4 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令（※ 今回は発令基準②に該当）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想されるとき
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想されるとき
- ③ その他必要と認められたとき

5 発令状況

▶京都府では、毎年、7月1日から9月30日の間、食中毒が発生しやすい高温・多湿時に「食中毒注意報」を発令し、食品事業者をはじめとする府民の皆様に対して注意喚起を行っています。

▶昨年度は16回発令（南部のみ7回、北部のみ4回、京都府全域（京都市を除く）5回）（次頁あり）

食中毒予防の3原則を守ろう！

食中毒菌を

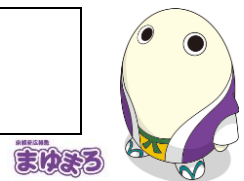
- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

〈食中毒予防のための注意事項〉

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。
※特にテイクアウトや宅配による食品はできるだけ早く食べる。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。
- ク 飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、特に以下の事項に注意する。
 - ①施設の規模や人員に応じた、無理のない提供食数とする。
 - ②調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を行う。
 - ③販売時に、消費者に対してすぐに食べるよう伝える。

【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部生活衛生課 課長 小林 075-414-4755



久美浜湾における養殖トリガイの貝毒検出に伴う出荷延期について

令和8年5月12日

農 林 水 産 部

農林水産技術センター海洋センターが実施する二枚貝の貝毒の簡易検査において、5月7日(木)に採取した久美浜湾産養殖トリガイから規制値以上の麻痺性貝毒が検出されました。そのため、当該トリガイは安全が確認されるまでの間、出荷を延期することとし、5月13日(水)に舞鶴地方卸売市場で行う「丹後とり貝」の初出荷は舞鶴湾産のみとなりましたので、御報告いたします。

なお、今後は週1回の検査を行い、規制値を下回った時点で出荷する予定です。

記

1 貝毒の簡易検査（エライザ法）結果について

検体	採取場所	結果判明日	検査項目	検査結果
トリガイ (養殖)	久美浜湾	令和8年5月8日 (5月7日採取)	麻痺性貝毒	約60 MU/g (規制値は4.0以下)

※京都府漁協が5月13日からの出荷に向けて、検査機関に依頼した公定法の検査結果が4月30日に判明し、久美浜湾にて規制値以下ではあるが2.1MU/gが検出されたため、海洋センターが継続した貝毒の簡易検査を実施、規制値以上の数値が検出。

※麻痺性貝毒は、食後約30分で舌のしびれや、重症の場合は呼吸困難の症状が現れる。人の致死量は、体重60kgの人で3,000～20,000MUとされている。

※1 MU/g : 20gのマウスが15分で死亡する毒量

2 京都府漁協の対応について

- ・久美浜湾以外の海域(舞鶴湾)での貝毒は検出限界値以下
- ・当面、出荷は舞鶴湾産のみとなり、久美浜湾産は安全が確認され次第、順次出荷予定
- ・海洋センターの行う簡易検査の結果を受け、出荷前に公定法による検査をし、規制値以下となってから順次出荷する予定

3 京都府の対応について

- ・水産事務所、海洋センターは、規制値以下になるまで、週1回の有毒プランクトン調査、貝毒の簡易検査及び出荷指導等を実施

八谷課長	内線4990
野口課長補佐	内線4992

令和7年度きょうと食の安心・安全フォーラムの開催結果について

令和8年3月
農政課

2月13日（金）に、「きょうと食の安心・安全フォーラム～京の食 づくり手の想いにふれて～」を開催し、京都府及び食品関連事業者が食の安心・安全等に向けた取組を報告するとともに、参加者と意見交換を行いましたので、下記のとおり御報告します。

記

- 1 日 時 令和8年2月13日（金）13:30～15:30
- 2 会 場 京都府立京都学・歴彩館 小ホール（※Zoom ウェビナーによる同時配信）
- 3 主 催 きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会（一般社団法人京都府食品産業協会、京都府生活協同組合連合会、特定非営利活動法人コンシューマーズ京都、一般社団法人京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府）
- 4 参 加 者 消費者、事業者等 111 名
- 5 参加事業者
 - ・奥村農林園 奥村 幹夫 氏（農業者／南丹市）
 - ・株式会社鼓月 総務部広報 鳥飼 優介 氏（和洋菓子製造・販売／京都市）
 - ・有限会社三和鶏園 久下 広子 氏（鶏卵生産・販売／舞鶴市）
- 6 概 要
 - （1）アンケート集計結果（回答率 85.1%）
 - ・本フォーラムに参加して「大変満足」・「満足」と回答した参加者の割合：83.8%
 - ・京都府や事業者の取組について「とても理解が進んだ」・「理解が進んだ」参加者の割合：90.0%
 - （2）参加者の主な感想
 - ・生産者さんと京都府の安全への取組を知って、より安心して購入できるので、今までなるべく地元産を選んでいましたが、府内産を積極的に選びたいと思いました。
 - ・生産者の方の実際の声を聞くことができ、貴重な体験ができた。
 - ・食の安心・安全にこれだけ力を入れているのを知って、心強く思いました。
 - ・行政と生産者と事業者と消費者が連携して、「京都の食の安心・安全」を消費者に周知する取組みは、今後も続けて欲しいと思います。



会場及び配信の様子