報道資料

令和６年（2024年）７月２５日

熊本市内の飲食店での食中毒発生に伴う営業停止処分について

本日、食中毒発生に伴い飲食店への営業停止処分を行いましたので、お知らせします。

１　概要

（１）探知

令和６年（2024年）７月１９日（金）、熊本市内の入所施設関係者から「７月１８日（木）夜から翌日１９日（金）の明け方にかけて入所者１３名と職員２名が下痢、下腹部不快感の症状を呈している。」との連絡がありました。

（２）調査

連絡があった入所施設では当該飲食店が製造した弁当の宅配サービスを受けており、また、同様に当該飲食店の宅配サービスを利用していた他の入所施設３施設においても同様の体調異常を呈している者がいることが判明しました。

調査の結果、有症者は４施設３５名で、全員当該飲食店が製造した弁当を喫食し、７月１８日（木）から７月１９日（金）にかけて下痢などの症状を呈しており、４名が医療機関を受診していることが判明しました。

（３）決定

有症者の共通食は当該飲食店が製造した弁当のみであり、有症者の検便結果、喫食状況や発症状況などから、この飲食店で製造された弁当を原因とする食中毒と断定し、この飲食店に対して営業停止を命じました。

２　有症者の状況

（１）発症日時　　令和６年（2024 年）７月１８日（木）１８時（初発）

（２）主な症状　　下痢

（３）喫食者数　　４２名

（４）有症者数　　３５名（男性１１名、女性２４名、年齢３０歳代～９０歳代）

（５）その他　　医療機関受診者４名（入院者１名）

有症者はいずれも快方に向かっています。

３　原因食品　　原因施設で７月１８日（木）に製造された弁当

４　病因物質　　ウエルシュ菌

５　措置等

営業停止　令和６年（2024 年）７月２５日（木）から７月２６日（金）

－裏面があります－

【備考】

検体内容	検体数	結　　果	検査機関
有症者便	１７	ウエルシュ菌（毒素産生株）陽性５検体 陰性６検体 検査中　６検体	熊本市環境総合センター
調理従事者便	３	検査中	
原因施設の拭取り	８	検査中	

※令和６年(2024 年) ７月２５日現在

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	令和６年 (2024 年)	令和５年 (2023 年)	令和４年 (2022 年)	令和３年 (2021 年)	令和２年 (2020 年)
発生件数（件）	５	２	１０	７	２
患者数（名）	３９	２	２３	２０	３３
死者数（名）	０	０	０	０	０

《ウエルシュ菌による食中毒について》

〔特徴〕　健康な人や動物の腸管、土壌、下水などの自然界に広く分布し、酸素のない環境で増殖する嫌気性菌。一部に熱に強い殻（芽胞）を作る。芽胞は１００℃の加熱でも生き残り、アルコールなどの消毒剤も効果がない。食べ物とともに腸に達し、腸で毒素（エンテロトキシン）が作られて下痢等を引き起こす。

〔症状〕　潜伏時間は６～１８時間。腹痛、下痢等が主な症状で、ほとんどの場合、発症後１～２日で回復する。

〔食中毒のメカニズム〕

・ウエルシュ菌に汚染された食材を使い、カレー、スープ、煮物などを大量に作った場合、一部は高温の中でも殻（芽胞）を作り、生き残る。

・調理後、鍋の中は酸素不足になり、温度が下がり増殖しやすい温度帯(12～50℃)になると、ウエルシュ菌が急激に増える。

・食べる前に温め直しても、一度増えたウエルシュ菌の多くは死滅せず、食中毒を引き起こす。

〔原因食品〕カレー、シチュー等の煮込み料理や、前日に大量調理した食品で発生多くみられる。

〔対策〕　１．前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べること。

２．一度に大量の食品を加熱調理したときは、本菌の発育しやすい温度を長く保たないように注意すること。

３．やむをえず保管するときは、小分けしてから急速に冷却すること。

（お問い合わせ先）
熊本市保健所　食品保健課
課長：松永　孝一
担当：佐藤　友紀子
電話：０９６－３６４－３１８８