

令和7年（2025年）10月23日

熊本市内の飲食店を原因とする食中毒の発生について

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

令和7年（2025年）10月16日（木）、熊本市内の医療機関から「入院中の患者1人の便からサルモネラ属菌が検出された。10月12日（日）に市内の飲食店を12人で利用し、この患者を含め4人が体調異常を呈している。」との連絡があり、食中毒の調査を開始しました。

調査の結果、10月10日（金）、12日（日）又は13日（月）のいずれかに当該施設を利用し、又は当該施設で調理された弁当を喫食した4グループ（喫食者20人）のうち12人が腹痛、下痢及び発熱等の体調異常を呈しており、有症者の便からサルモネラ属菌が検出されました。

有症者の共通食は、当該飲食店で提供された食事又は弁当のみであり、有症者の便検査の結果、喫食状況や発症状況などから、当該飲食店で提供された食事及び弁当を原因とする食中毒と断定し、当該飲食店に対して営業停止を命じました。

2 有症者の状況（10月22日現在）

- （1）発症日時 令和7年（2025年）10月11日（土）17時（10日利用者の初発）
- （2）主な症状 腹痛、下痢、発熱
- （3）有症者数 12人（男性6人、女性6人、年齢10歳未満～30歳代）
- （4）その他 医療機関受診者10人（うち入院者2人）

3 原因食品 10月10日（金）、12日（日）及び13日（月）に当該施設で提供された食事及び弁当

4 病因物質 サルモネラ属菌

5 措置等

営業停止 令和7年（2025年）10月23日（木）から10月24日（金）
なお、当該飲食店は、10月18日（土）から営業自粛中です。

【備考】

検体内容	検体数	結 果	検査機関
有症者便	9	サルモネラ属菌 陽性 3 検体 陰性 4 検体 検査中 2 検体	熊本市環境総合センター
	3	サルモネラ属菌 陽性 1 検体 陰性 1 検体 検査中 1 検体	佐賀県衛生薬業センター他
原因施設内の調理器具等の拭取り	10	検査中	熊本市環境総合センター

※令和 7 年(2025 年) 1 0 月 2 2 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 7 年 (2025 年)	令和 6 年 (2024 年)	令和 5 年 (2023 年)	令和 4 年 (2022 年)	令和 3 年 (2021 年)
発生件数 (件)	6	6	2	10	7
患者数 (人)	40	74	2	23	20
死者数 (人)	0	0	0	0	0

《サルモネラによる食中毒について》

〔特徴〕 サルモネラは、鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水などの自然界に広く分布しています。食材としては、卵、食肉、ウナギ、すっぽんなどが汚染されていることがあります。また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合もあります。

熱に弱いため、通常の加熱処理で死滅します。

〔症状〕 潜伏時間は 12～48 時間。下痢、腹痛、発熱、嘔吐が主症状で、重症例では死亡する場合があります。

〔対策〕 一般的な食中毒予防で対応できます。

そのため、食中毒予防の三原則の「つけない」「増やさない」「やっつける」を徹底して下さい。

- ・「つけない」：手洗いの徹底、器具の洗浄消毒の徹底など
- ・「増やさない」：低温での保存など
- ・「やっつける」：十分な加熱など

(お問い合わせ先)

熊本市保健所 食品保健課

課長：清水 奈味

担当：佐藤 友紀子

電話：096－364－3188