

令和8年（2026年）2月27日

高齢者施設における食中毒の発生について

高齢者施設の給食による食中毒が発生しましたので、お知らせします。

1 概要

(1) 探知

令和8年（2026年）2月20日（金）、熊本市内の高齢者施設の職員から熊本市保健所に「2月19日（木）夜から翌20日（金）朝にかけて入所者19人が下痢症状を呈している。」との連絡がありました。

(2) 調査

調査の結果、当該施設入所者25人が、2月20日（金）から2月21日（土）にかけて集中して下痢などの症状を呈しており、全員が医療機関の医師の診察を受けていることを確認しました。

また、有症者全員が施設内で調理された給食を食べていることが判明しました。

(3) 決定

有症者の共通食は施設内で調理された給食のみであること、有症者の検便検査結果、喫食状況および発症状況を総合的に勘案し、当該施設で調理された給食を原因とする食中毒と断定しました。

2 有症者の状況

- (1) 発症日時 令和8年（2026年）2月20日（金）0時（初発）
(2) 主な症状 下痢
(3) 有症者数 25人（男性6人、女性19人、年齢50歳代～100歳代）
(4) その他 医師の診察受診者25人（入院者なし）
いずれも快方に向かっています。

3 原因食品 当該施設で調理された給食（食品などの特定は調査中）

4 病因物質 ウエルシュ菌

5 原因施設 (1) 事業施設名称 とくべつようごろうじん 特別養護老人ホーム ことひらほんまち 琴平本町
(2) 業種 集団給食施設
(3) 事業者氏名 社会福祉法人 ほうじゅかい くまもと芳寿会
理事長 たばた 田端 せいしろう 誠四郎
(4) 事業施設所在地 熊本市中央区琴平本町10-32

6 措置等 事業停止 令和8年（2026年）2月26日（木）の1日間（集団給食のみ）

【備考】

検体内容	検体数	結 果	検査機関
有症者便	14	ウエルシュ菌（毒素産生株）陽性2検体（確定） 検査中	熊本市環境 総合センタ ー
調理従事者便	8	ウエルシュ菌（毒素産生株）陽性1検体（確定） 検査中	
原因施設の 拭取り	10	検査中	

※令和8年(2026年)2月26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8年 (2026年)	令和7年 (2025年)	令和6年 (2024年)	令和5年 (2023年)	令和4年 (2022年)
発生件数(件)	0	7	6	2	10
患者数(名)	0	125	74	2	23
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〕 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。一部は熱に強い殻（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。汚染された食品を接種すると、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帯を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：清水 奈味

担当：河原 さおり

電話：096-364-3188