

令和8年（2026年）3月16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

令和8年（2026年）3月9日（月）、熊本市内の飲食店から「2月28日（土）の利用客から、3人で利用し全員に体調異常が生じたと連絡があった」と熊本市保健所に報告がありました。また、同じく2月28日（土）に当該飲食店を利用した他のグループについても、3人で利用し、全員が下痢症状を呈している旨の連絡が3月4日（水）に熊本市保健所に寄せられました。これを受け、当該飲食店を原因とする一連の食中毒事案の可能性があると調査を開始しました。

調査の結果、2月28日（土）の昼に当該飲食店を利用した3グループ（計9人）のうち8人が、3月1日（日）午後に集中して嘔吐、発熱、下痢等の体調異常を呈していることを確認しました。また、有症者全員の共通食は、2月28日（土）の当該飲食店での食事のみであり、食事以外からの感染を疑う事実は認められませんでした。

有症者及び調理従事者の検便検査の結果、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

- (1) 発症日時 令和8年（2026年）3月1日（日）12時30分（初発）
- (2) 主な症状 嘔吐、発熱、下痢
- (3) 喫食者数 9人
- (4) 有症者数 8人（男性1人、女性7人、年齢10歳未満～70歳代）
- (5) その他 医療機関受診者6人（入院者0名）
有症者はいずれも快方に向かっています。

3 原因食品 2月28日（土）の当該飲食店での食事（12時頃喫食）

4 病因物質 ノロウイルスGⅡ

5 措置等

営業停止 令和8年（2026年）3月16日（月）の1日間

なお、当該飲食店は、3月13日（金）から営業自粛しています。

【備考】

検体内容	検体数	結 果	検査機関
有症者便	1	1 検体：ノロウイルス GⅡ 陽性	熊本市環境総合センター
	4	4 検体：ノロウイルス GⅡ 陽性	熊本県保健環境科学研究所
	1	1 検体：ノロウイルス 陰性	福岡県保健環境研究所
調理従事者便	2	1 検体：ノロウイルス GⅡ 陽性 1 検体：ノロウイルス 陰性	熊本市環境総合センター
原因施設の拭取り	10	検査中	

※令和 8 年(2026 年) 3 月 1 6 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)	2	7	6	2	10
患者数 (名)	26	125	74	2	23
死者数 (名)	0	0	0	0	0

【ノロウイルス食中毒の特徴】

- ・ ノロウイルスによる食中毒は、冬季を中心に、1 年を通じて発生する。
- ・ ノロウイルスが付着した手で調理をすると、食品がウイルスに汚染され、その食品を食べることにより感染するおそれがある。
- ・ ノロウイルスは非常に感染力が強く、食中毒以外にも、床・ドアノブ・便座などから感染し、大規模な集団感染につながることもある。

【症状】

- ・ 潜伏時間は 24～48 時間。主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等。
- ・ 通常、3 日程度で回復するが、持病のある人や乳幼児、高齢者などは、脱水症状を起こしたり、症状が重くなったりすることがあるため注意が必要。

【ノロウイルス食中毒の予防 4 原則】

★持ち込まない

- ・ 腹痛や下痢の症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。

★つけない

- ・ 石けんをよく泡立てて手洗いを行い、2 度洗いが効果的。

★やっつける

- ・ 食品は中心温度 85～90℃で 90 秒以上の加熱。
- ・ 調理器具は 85℃以上の熱湯で 1 分間以上加熱するか、塩素系消毒液に浸して消毒。
※消毒用アルコールは効果が不十分。

★ひろげない

- ・ 食器や環境などの消毒を徹底する。吐物等を処理時は二次感染対策を。

(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