

令和8年（2026年）3月18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14日（土）、熊本市内医療機関から下痢症状で受診した患者から、市内飲食店を利用した同一グループ約20人に体調異常があるとの申告があり、食中毒の疑いがあるとして、熊本市保健所に連絡がありました。

調査の結果、3月12日（木）から14日（土）にかけて当該飲食店を利用した少なくとも現時点で14グループのうち34人が、下痢、発熱、嘔吐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、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ました。このため、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13日（金）15時（初発）
- (2) 主な症状 下痢、発熱、嘔吐
- (3) 有症者数 34人（男性16人、女性18人、年齢20歳代～60歳代）  
※現時点で保健所が確認している有症者数
- (4) その他 医療機関受診者15人（入院者0名）

3 原因食品 3月12日（木）から14日（土）の当該飲食店で提供された食事

4 病因物質 ノロウイルス

- 5 原因施設
- (1) 名称 <sup>さけ</sup>酒とめし <sup>り</sup>R I K I
  - (2) 業種 飲食店営業
  - (3) 営業者氏名 有限会社パワーズ 代表取締役 <sup>ふじさわ</sup>藤澤 <sup>せいしろう</sup>征士郎
  - (4) 営業所所在地 熊本市中央区花畑町13-10パワーズビル3F

### 6 措置等

営業停止 令和8年（2026年）3月18日から3月19日の2日間  
なお、当該飲食店は、3月15日（日）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	13	13検体：ノロウイルス陽性	熊本市環境総合センター
調理従事者便	5	4検体：ノロウイルス陽性 1検体：ノロウイルス陰性	
原因施設の拭取り	10	全てノロウイルス陰性	

※令和8年(2026年)3月17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)	3	7	6	2	10
患者数(名)	34	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：河原 さおり

電話：096-364-3188