

黄色ブドウ球菌による食中毒の発生について

本日、八代保健所から食中毒の発生について報告がありましたので、下記のとおりお知らせします。

記

1 概 要

- 8月24日（月）に、八代保健所管内の医療機関から「複数人が嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈し、受診している。」と、八代保健所に連絡があった。
- 八代保健所の調査の結果、6に記載の施設が提供した弁当を喫食した1グループ19人のうち5人が、8月24日（月）に嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。また、8月27日（木）に、有症者便2検体から黄色ブドウ球菌が検出された。
- 八代保健所は、有症者便から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、有症者の症状及び潜伏期間が黄色ブドウ球菌によるものと一致すること、医師から食中毒患者等届出票が提出されたこと等から、食事を提供した当該施設を原因とする食中毒と断定し、本日営業停止処分を行った。
- なお、いずれの患者も症状は快復に向かっている。

- 2 発生日月 令和8年（2026年）8月24日（月）
- 3 喫食者数 1グループ19人（男性19人）
- 4 有症者数 1グループ5人（男性5人）有症者年齢 10代
※有症者全員が医療機関を受診し、入院者はいない。
- 5 主な症状 嘔吐、腹痛、下痢等
- 6 原因施設 営業施設名称：居酒屋 がらっぱ（いざかや がらっぱ）
（飲食店営業）
営業施設住所：熊本県八代市本町一丁目8-39
営業者氏名：有限会社なにわ（ゆうげんがいしやなにわ）
代表取締役 三枝崎 一丸（みえざき かずまる）
- 7 原因食品 8月24日（月）に原因施設が提供した弁当
- 8 病因物質 黄色ブドウ球菌（有症者便から検出）
- 9 検査状況 検便（有症者） 3検体中 2検体 黄色ブドウ球菌検出
調理施設の拭き取り 9検体 （検査中）
- 10 営業停止期間 令和8年（2026年）8月28日（金）～29日（土）までの2日間
- 11 今年（令和8年（2026年）1月以降）の食中毒発生状況（今回は含まない）

	件数	患者数	昨年8月28日時点	
県所管分（熊本市を除く）	2件	28人	4件	94人
熊本市所管分	4件	134人	5件	29人
合 計	6件	162人	9件	123人

（裏面あり）

＜黄色ブドウ球菌による食中毒について＞

【特徴】 黄色ブドウ球菌はヒトを取り巻く環境中に広く分布し、健康人の鼻腔、咽頭、腸管等にも生息しています。黄色ブドウ球菌自体の耐熱性は高くないものの、産生されるエンテロトキシンは耐熱性が高く、通常の加熱調理では活性を失いません。

【症状】 潜伏期間が短く（0.5～6時間（平均3時間））、悪心・嘔吐、下痢などの臨床症状がみられます。

【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3原則の「つけない」「増やさない」「やっつける」を徹底してください。

食中毒予防の3原則

- 1 【つけない】・・・新鮮な原材料を使い、人も食品も常に清潔に
- 2 【増やさない】・・・調理した食品は早く食べ、常温で放置しない
- 3 【やっつける】・・・加熱する食品は中心まで十分加熱し、保存は5℃以下にする

【問合せ先】

健康危機管理課 食品乳肉衛生班

担当：奥田 松本

直通：096-333-2247 内線：33168、33169