

## サルモネラ属菌による食中毒の発生について

本日、天草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

- 12月5日（金）に、天草保健所管内の住民から「12月2日（火）に天草市の施設で会食をした複数人が発熱、下痢等の体調不良を起こしている。」と、天草保健所に連絡があった。
- 施設を管轄する天草保健所の調査の結果、以下の「6 原因施設」が提供した食事を喫食した1グループ14人のうち7人が、12月3日（水）から4日（木）にかけて発熱、下痢等の症状を呈していることが判明した。また、12月12日（金）に、有症者便3検体から、サルモネラ属菌が検出された。
- 天草保健所は、「有症者の共通食が本施設以外にないこと」、「有症者便からサルモネラ属菌が検出されたこと」、「有症者の症状がサルモネラ属菌による症状と一致すること」等から、食事を提供した以下の「6 原因施設」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 発生年月日 令和7年（2025年）12月3日（水） ※初発

3 喫食者数 1グループ14人

4 有症者数 1グループ7人

※うち医療機関受診者5人、入院者はいない。

患者年齢	20代	30代	40代	50代	合計
男	1	1	2	1	5
女	0	0	1	1	2
合計	1	1	3	2	7

5 主な症状 発熱、下痢、腹痛等

6 原因施設 営業施設名称：福伸はなれ利久（ふくしんはなれりきゅう）  
(飲食店営業)

営業施設住所：熊本県天草市東町45番地

営業者氏名：株式会社又吉エンタテインメント

（かぶしきがいしゃまたよしえんたていんめんと）

代表取締役 福田 丈人（ふくだ たけと）

7 原因食品 12月2日（火）に、原因施設で提供された食事

8 病因物質 サルモネラ属菌（有症者便から検出）

9 検査状況 検便（患者） 7検体中 3検体 サルモネラ属菌検出（一部検査中）

検便（調理従事者） 3検体 サルモネラ属菌不検出

調理施設の拭き取り 15検体 サルモネラ属菌不検出

10 営業停止期間 令和7年（2025年）12月12日（金）～12月14日（日）までの3日間

（裏面あり）

## 11 今年（令和7年（2025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12月12日時点	
県所管分（熊本市を除く）	4 件	74人	2件	40人
熊本市所管分	7 件	49人	6件	74人
合 計	11 件	123人	8件	114人

### ＜サルモネラ属菌による食中毒について＞

**【特徴】** サルモネラは、鳥、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、うなぎ、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、死亡する場合もあります。

**【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°C以下にする

冬でも食中毒は発生します。3原則を徹底して、予防に努めましょう！

#### 【問合せ先】

健康危機管理課 食品乳肉衛生班

担当：松本 奥田

直通：096-333-2247 内線：33168、33169