

記者発表資料



鹿児島県

令和8年10月13日(火)

発表の趣旨（※該当する全てにチェック）

- ☐各種資料や情報の提供
☐イベント・会議等の案内
☐当日の取材依頼
☐開催日時等の周知依頼
☐参加者募集の事前告知依頼
☒その他（食中毒の発生について）

発表事項		名瀬保健所管内で発生した食中毒について																									
内 容	1 概要 令和8年 10 月8日(木)、名瀬保健所に同保健所管内の医療機関から、食中毒症状を呈する患者を診察した旨の連絡があり、同保健所が調査したところ、同保健所管内の飲食店施設が調理・提供したサンドウィッチを喫食した複数グループ 23 名が、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。 名瀬保健所は提供された食事が原因の食中毒と断定し、本日（10 月 13 日）、当該施設に対して営業停止命令を行いました。																										
	2 原因施設 ・ 営 業 所 名 称 :サンドウィッチカフェ奄美 ・ 営 業 者 氏 名 :株式会社山下 ・ 営業所所在地:奄美市名瀬末広町10－3 ・ 営 業 の 種 類 :飲食店営業																										
	3 原因食品 当該施設が9月19,23,26,27日 , 10月3,4,5,7日に調理・提供した食事(サンドウィッチ)																										
	4 病因物質 サルモネラ属菌																										
	5 行政処分(10月13日付け 名瀬保健所長名) 食品衛生法第6条第3号違反による営業停止命令 令和8年 10 月 14 日の1日間 (停止期間は5日間が適当であると判断したが、当該施設は営業自粛期間中(令和8年10月10日～13日)に食品等の廃棄及び施設の清掃消毒を実施していることから、停止期間4日間を減ずるもの)																										
	6 食中毒と断定した主な理由 ・ 患者の共通食は原因施設が調理・提供した食事のみであること。 ・ 患者便からサルモネラ属菌が検出され、菌種が一致したこと。 ・ 患者の症状(下痢、発熱、腹痛等)がサルモネラ属菌によるものと考えられること。																										
	7 患者発生の状況 患者 23 名(男性 11 名、女性12 名:2歳～58 歳) うち医療機関受診者 16 名(うち、入院9名) <u>患者は全員、快方に向かっている。</u>																										
	8 検査の状況 鹿児島県環境保健センターにおいて、患者便 9 検体、調理従事者便 10 検体の検査を実施した。現在のところ、患者便 9 検体及び調理従事者便 2 検体からサルモネラ属菌が検出され、菌種が一致した。なお、一部検査は継続中。																										
	【参考】 鹿児島県の過去の食中毒発生状況（鹿児島市を除く） 令和8年は10月13日時点																										
	<table><tr><td>年 次</td><td>令和3年</td><td>令和4年</td><td>令和5年</td><td>令和6年</td><td>令和7年</td><td>令和8年</td></tr><tr><td>件 数</td><td>5</td><td>7</td><td>4</td><td>8</td><td>20</td><td>5</td></tr><tr><td>患者数</td><td>23</td><td>255</td><td>18</td><td>185</td><td>257</td><td>60</td></tr></table>							年 次	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	件 数	5	7	4	8	20	5	患者数	23	255	18	185	257
年 次	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年																					
件 数	5	7	4	8	20	5																					
患者数	23	255	18	185	257	60																					
日 時																											
場 所																											
資 料	サルモネラ属菌食中毒を予防しよう																										
ホームページ掲載	10月13日掲載予定【 ホーム>健康・福祉>衛生・動物愛護>食品衛生>食中毒関係情報】																										
取 材 案 内	－																										
問い合わせ先 (担 当 課)	担当課	保健福祉部生活衛生課																									
	取材対応者	食品衛生専門監 平田 甲太郎 (099-286-2786)直通																									
	問い合わせ窓口	食品衛生係長 西村 修一 (099-286-2786)直通																									

サルモネラ属菌食中毒を予防しよう

サルモネラ属菌は家畜や鳥類等の腸管に存在し、これらに汚染された食品や水を介して感染します。特に鶏卵や食肉が原因食品となる事例が多く発生しています。感染してから発症まで6～48時間で、下痢、発熱、嘔吐、腹痛が主な症状となります。

サルモネラ食中毒予防のポイント

1 食肉や卵などを取り扱った手指や調理器具は、そのつど洗浄消毒しましょう。



2 卵は新鮮なものを購入しましょう。

新鮮卵!



3 卵は、購入後は冷蔵保管し、生食するのであれば、表示されている期限内に消費しましょう。

確認

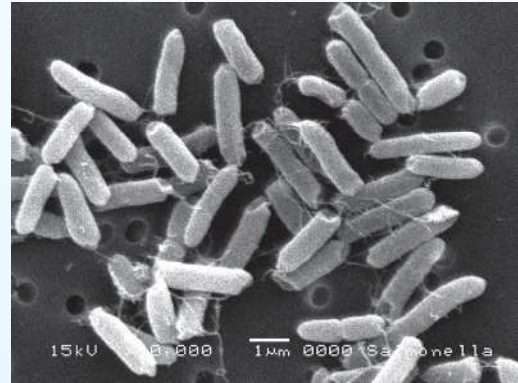


5 食肉は低温で保存しましょう。

低温で!



7 サルモネラ属菌の運搬・媒介となるネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除をしましょう。

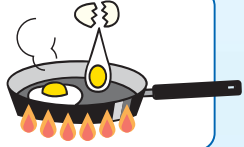


サルモネラ属菌
〈食品安全委員会事務局 資料〉

4 割卵後直ちに調理して早めに食べましょう。なお、卵の割り置きは絶対にしないようにしましょう。

割りにき

6 調理の際は、食品の中心部まで火がとおるように十分加熱しましょう。



8 乳幼児や高齢者など抵抗力の弱い人は、生卵や生肉の喫食をさけましょう。



ホテルのバイキング料理で発生した食中毒 ～全国の食中毒発生事例～

■ あらまし

あるホテルの朝食バイキングで、スクランブルエッグを食べた利用客88名が腹痛、発熱、下痢などの食中毒症状を起こし、患者や調理人の糞便からサルモネラ・エンテリティディスが検出されました。

■ 解説

このホテルでは、提供前日の夕方に卵を割り、冷蔵保管し、提供当日の朝から調味付けした後フライパンで焼き、大皿に盛って提供していました。

■ 予防のポイント

- ・新鮮な卵でもサルモネラを保菌していることがあります。
- ・冷蔵庫内でも菌は増えます。冷蔵庫を過信せず、調理直前に割卵しましょう。
- ・加熱不足だとサルモネラが残ります。十分に加熱しましょう。
- ・追加で提供する場合、継ぎ足しせず、器ごと新しいものに取り替えましょう。
- ・症状がない人でもサルモネラを保菌していることがあります。定期的な検便を受けましょう。

