記者発表資料

鹿児島県

令和８年 11 月 25 日(水)

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	姶良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 11 月 17 日(火)、鹿児島市保健所に姶良保健所管内の飲食店を利用した者から、食中毒症状を呈した旨の連絡があり、姶良保健所が調査したところ、当該飲食店が調理・提供した食事を喫食した、調査中の 447 名のうち、現時点で 37 グループ 52 名が、下痢、腹痛、倦怠感等の症状を呈していることが判明しました。 姶良保健所は当該施設で提供された食事が原因の食中毒と断定し、本日(11 月 25 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:ALL DAY DINING THE PULSE（オール　デイ　ダイニング　ザ　パルス） ・営業者氏名 :株式会社ジャパンリゾートホテルオペレーションズ ・営業所所在地:霧島市霧島田口2703－5 ・営業の種類:飲食店営業 3　原因食品 当該施設が11月13日(金)に調理・提供した夕食(ビュッフェ(煮物、焼き物、魚の刺身、サラダ、デザート等)) 4　病因物質 ウエルシュ菌 5　行政処分(11月25日付け　姶良保健所長名) 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11 月 25 日から令和8年11 月 29 日までの5日間 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。 ・ 患者便からウエルシュ菌及びエンテロトキシン産生遺伝子が検出されたこと。 ・ 患者の症状(下痢、腹痛、倦怠感等)及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと考えられること。 7　患者発生の状況 患者 52 名(男性 20 名、女性 32 名:5歳～79 歳) うち医療機関受診者2名(うち、入院0名) 患者は全員、快方に向かっている。 8　検査の状況 鹿児島県環境保健センター及び他自治体検査機関において、患者便 16 検体、調理従事者便 16 検体、拭き取り5検体、食品1検体について検査を実施した。現在のところ、患者便6検体及び調理従事者便1検体からウエルシュ菌及びエンテロトキシン産生遺伝子が検出されている(検査継続中)。

【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11 月 25 日時点

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	6
患者数	２３	２５５	１８	１８５	２５７	７５

日時	
場所	
資料	ウエルシュ菌について
ホームページ掲載	11 月 25 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

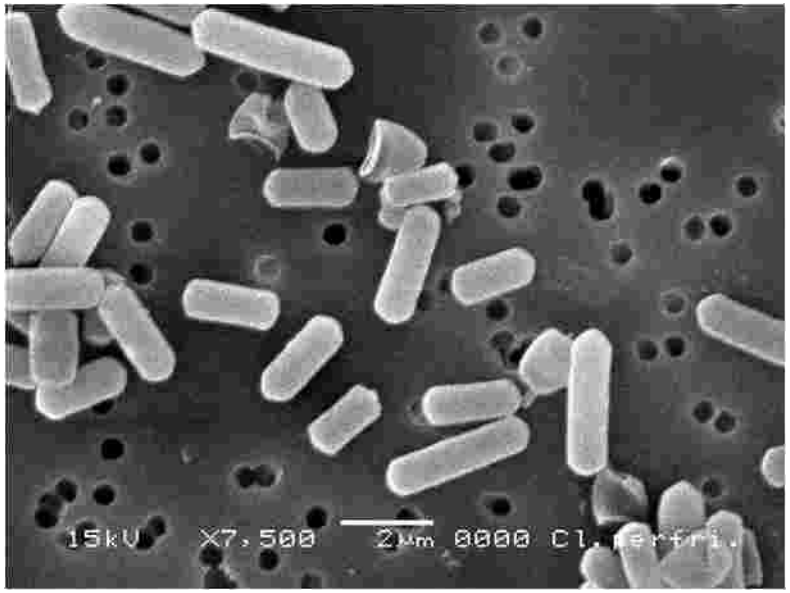
ウェルシュ菌による食中毒について

＜特徴＞人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。酸素のないところで増殖する菌で芽胞を作る。芽胞は100℃、１～６時間の加熱に耐える。食物と共に腸管に達したウェルシュ菌は毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。１事例当たりの患者数が多く、しばしば大規模発生がある。

＜症状＞潜伏期は６～１８時間（平均１０時間）。主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。

＜過去の原因食品＞多種多様の煮込み料理（カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け）など。

＜対策＞清潔な調理を心がけ、調理後速やかに食べる。食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行う。食品を保存する場合は、１０℃以下か５５℃以上を保つ。また、食品を再加熱する場合は、十分に加熱して増殖している菌（栄養細胞）を殺菌し早めに摂食する。ただし、加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。
＜食品安全委員会事務局　資料＞