

食中毒事件の発生について

1 概 要

2025 年(令和 7 年) 9 月 29 日(月) 10 時 30 分頃、市内医療機関から「同じ飲食店を利用し、発熱、下痢、腹痛の症状を呈している複数の患者からサルモネラ属菌を検出した」旨の連絡があった。

調査したところ、9 月 23 日(火) 昼に「おいしいインド料理の店 タブラ」が提供した食事を喫食した 2 グループ 6 人中の 3 人が主に発熱、下痢、腹痛等の症状を呈し、有症者便からサルモネラ属菌が検出されていることが判明した。症状及び発症状況が類似しており、有症者の共通食は当該施設の食事に限られていた。

以上のことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒事件と断定し、10 月 1 日(水)、当該施設に対し営業禁止の処分を行った。

2 初発日時

9 月 24 日(水) 12 時 00 分頃

3 患者等の状況(10 月 1 日 12 時時点)

- (1) 喫食日 9 月 23 日(火) 12 時頃～
- (2) 喫食者数 6 人(男性：2 人 女性：4 人)(8～83 歳)
- (3) 有症者数 3 人(8～51 歳)(回復傾向)※入院 1 名は既に退院
(内 訳) 男性：1 人 女性：2 人
- (4) 主 症 状 発熱、下痢、腹痛等

4 原因施設

- (1) 屋 号 おいしいインド料理の店 タブラ
- (2) 所 在 地 福山市春日町二丁目 2 番 32 号
- (3) 事 業 者 NAUT IYAL D I L I P
- (4) 営 業 の 種 類 飲食店営業

5 原因食品

原因施設が 9 月 23 日昼に提供した食事(原因食品は調査中)

【提供メニュー】 バターチキンカレー、マッシュルームチキンカレー、チキンサグカレー、ラッシー、サラダ、タンドリーチキン、ナン、ライス等

6 病因物質

サルモネラ属菌

7 保健所の対応

- (1) 有症者等の健康及び喫食状況調査
- (2) 施設の立入調査
- (3) 検体採取

検体名	検体数	検査項目	検査結果
有症者便	3	サルモネラ属菌	3 検体陽性(市内医療機関にて実施)
従事者便	8		8 検体検査中(福山市保健所にて実施)
拭き取り	10		10 検体検査中(福山市保健所にて実施)

市民の皆さまへのよびかけ

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

食品に食中毒菌を付けない — 清潔

- ・調理前には手を良く洗いましょう
- ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう

食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速

- ・生鮮材料等は、10℃以下で保存しましょう
- ・調理したものは早く食べましょう
- ・長時間の室温放置はさけましょう

食中毒菌をやっつける — 殺菌

- ・中心部まで十分に加熱しましょう

【サルモネラ属菌による食中毒について（食品安全委員会）】

<特徴>

動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。

<症状>

潜伏期は12～48時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり保菌者となることもある。

<過去の原因食品>

卵、またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽんなど。二次汚染による各種食品。

<対策>

肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。二次汚染にも注意する。