

情報提供  
2026年（令和8年）6月16日  
福山市保健所  
生活衛生課 担当 藤井、佐藤  
電話(084)928-1165(内線\*101530)

## 食中毒事件の発生について

### 1 概要

2026年(令和8年)6月12日(金)午後1時頃、市内の宿泊施設から「腹痛、下痢等の症状を呈している利用者が複数名いる。」旨の連絡があった。

調査したところ、6月11日(木)に事業者が自社施設で調理した食品を宿泊施設に搬入し、搬入先で提供した食事を喫食した1グループ233人中の97人が主に腹痛、下痢等の症状を呈し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。また有症者便からウエルシュ菌が検出された。

以上のことから、当該施設で調理・提供された食事を原因とする食中毒事件と断定し、6月16日(火)、当該施設に対し営業禁止の処分を行った。

### 2 初発日時

6月11日(木) 午後10時00分

### 3 患者等の状況(6月16日午前9時現在)

- (1) 喫食日 6月11日(木)  
(2) 喫食者数 233人  
(3) 有症者数 97人 (10代から60代)  
(内訳) 男性:66人 女性:31人  
(4) 主症状 腹痛、下痢等

### 4 原因施設

- 施設1 (1) 屋号 有限会社あおぞら  
(2) 所在地 福山市春日台1番8-4号  
(3) 営業者 有限会社あおぞら 代表取締役 野田 寛  
(4) 営業の種類 飲食店営業  
施設2 (1) 屋号 ツネイシしまなみビレッジ センターハウス  
(2) 所在地 福山市沼隈町大字中山南26番地1  
(3) 営業者 有限会社あおぞら 代表取締役 野田 寛  
(4) 営業の種類 飲食店営業

### 5 原因食品

6月11日(木) 夕食に提供した食事(原因食品は調査中)

【提供メニュー】から揚げ、回鍋肉、ペペロンチーノ、ほうれん草の胡麻和え、もやしのナムル、カリフラワーとキャロットサラダ、野菜サラダ、ゼリー、カップケーキ、しそ昆布、ごはん、味噌汁

### 6 病因物質

ウエルシュ菌

### 7 保健所の対応

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

検体名	検体数	検査項目	検査結果(検査機関:福山市保健所)
有症者便	10	ウエルシュ菌	7検体陽性、3検体検査中
従事者便	17		12検体陰性、5検体検査中
拭き取り	15		15検体陰性
食品	14		14検体陰性

## 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

【ウエルシュ菌による食中毒について】

#### <特徴>

人や動物の腸管、土壌、河川などの自然界に広く常在しています。酸素の少ない環境を好む菌（嫌気性菌）で、また芽胞（がほう）の形態をとることがあります。芽胞の状態になると熱や乾燥に強い特徴をもちます。食品を大釜などで大量に加熱調理すると、中心部は無酸素状態になり、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌は芽胞の状態で生き残ります。その後、45℃程度に食品の温度が下がると、芽胞が発芽し、発育し始めます。食品中で大量に増えたウエルシュ菌を食べ物と一緒に喫食することにより、小腸内で増殖して菌が芽胞の状態に変化する際に、エンテロトキシン（毒素）を産生します。この毒素の作用により下痢などの症状を引き起こします。

#### <症状>

潜伏期は6～18時間（平均10時間）で発症。

下痢と腹痛が主症状で、嘔吐や発熱はまれ。多くは1～2日で回復します。

#### <原因食品>

多種多様な煮込み料理（カレー、シチュー、麺のつけ汁、野菜煮付けなど）

#### <対策>

- ・食肉、魚介類、野菜の煮物は、前日調理や作り置きを避けて、調理後はすぐに食べること。
- ・再加熱する際も十分に加熱すること。（中心温度75℃、1分以上）
- ・一度に大量に作る時は、菌の発育しやすい温度を長く保たないように注意すること。（10℃以下か55℃以上で保存、小分けして急速冷却など）