

# 食中毒の発生について

(令和8年2月21日(土)午前11時現在)

保健医療局保健所地域衛生部早良衛生課  
担当：中島、高塚  
TEL851-6543 (内線 195-651、195-654)  
保健医療局保健所地域衛生部食品安全推進課  
担当：平野、池田  
TEL711-4277 (内線 199-161)

## 1 探知

令和8年2月19日(木)午前10時20分頃、早良区の高齢者施設から福岡市保健所早良衛生課に、入所者複数名が下痢の食中毒様症状を呈しているとの連絡があった。

## 2 概要

早良区の高齢者施設の給食を喫食した38名中28名が、令和8年2月19日(木)午前2時頃から、下痢の食中毒様症状を呈した。

調査の結果、福岡市保健所は、当該施設が令和8年2月18日(水)に提供した夕食によるウェルシュ菌食中毒と断定し、令和8年2月21日(土)午前11時から2日間(48時間)の給食業務停止処分とした。

## 3 症状

下痢

## 4 摂食者数

38名

## 5 有症者数

28名

	60代	70代	80代	90代	合計
男性	0	4	2	0	6
女性	1	9	11	1	22
合計	1	13	13	1	28

※うち3名が医師による往診を受診(入院者なし)  
全員快方に向かっている。

## 6 検査(判明分) . . . 福岡市保健環境研究所で実施

- (1) 有症者便 : 9検体 . . . 6検体からウェルシュ菌検出
- (2) 調理従事者便 : 3検体 . . . 検査中
- (3) 施設ふきとり : 5検体 . . . 検査中

## 7 原因施設(営業届出者)

- (1) 営業所所在地 福岡市早良区重留二丁目5番5号
- (2) 営業者氏名 株式会社 縁(えにし)  
代表取締役 岩村 由美子
- (3) 屋 号 ラソーレ早良南
- (4) 業 種 集団給食施設

## 8 原因食品

当該施設が令和8年2月18日（水）に提供した夕食

（内容：ごはん、春雨スープ、豚肉ともやしの中華炒め、シュウマイ、いんげんの生姜和え）

## 9 原因施設に対する指導事項

- (1) 調理従事者の健康管理を徹底すること
- (2) 手洗いを徹底すること
- (3) 調理器具は用途別の使い分けを徹底すること
- (4) 調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること
- (5) 食材は十分に加熱すること

## 10 措置処分

福岡市保健所は、以下の理由により当該施設が令和8年2月18日（水）に提供した夕食が原因のウェルシュ菌による食中毒と断定し、令和8年2月21日（土）午前11時から2日間（48時間）の給食業務停止処分とした。

- (1) 有症者6名の便からウェルシュ菌が検出されたこと。
- (2) 症状及び潜伏期間がウェルシュ菌による食中毒と一致すること。
- (3) ウェルシュ菌の潜伏期間内での有症者28名の共通食は当該施設が2月18日（水）に提供した夕食のみであること。

〈参考〉福岡市における令和7年及び令和8年食中毒発生状況

月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計
令和7年	(件数)	2	3	7	3	4	5	1	2	4	3	0	2	36
	(患者数)	111	42	32	27	47	13	1	6	21	3	0	19	322
令和8年	(件数)	2												2
	(患者数)	2												2

(注) 本件を含まない。調査中の事件を除く。

### ＜報道機関の皆様へ＞

ウェルシュ菌による食中毒は、大量調理され、長時間室温に放置された食品が原因になることが多く、注意が必要です。

報道機関の皆様におかれましては、食中毒予防について、市民の方へ以下の点に注意するよう呼びかけていただきますようお願いします。

#### 【ウェルシュ菌について】

- ・人や動物の糞便などに広く分布している。
- ・空気のないところで発育できる菌（嫌気性菌）で、43℃から45℃で最も増殖する。
- ・耐熱性の細菌で、芽胞は100℃、1～6時間の加熱でも死滅しない。
- ・菌に汚染された食品を食べてから約6～18時間後に、下痢、腹痛などを起こすが、1日くらいで回復する。
- ・同一容器で大量に調理され、長時間室温に放置される食品が原因となることが多い。

#### 【予防方法】

- ・前日調理を避け、加熱調理したものはなるべく早く食べる。
- ・調理後、食べるまでに時間がかかる場合は、速やかに放冷し冷蔵保存する。
- ・食べる前に、十分に再加熱し、カレーやシチュー等は鍋の中をよくかき混ぜる。