

サルモネラ属菌による食中毒が発生しました

本日、福井市は、福井市内の飲食店「神戸クック・ワールドビュッフェパリオ CITY 福井店」で提供した食事を原因とするサルモネラ属菌による食中毒が発生したと断定しました。症状を呈したのは、8月2日（日）から8月4日（火）に当該飲食店で調理・提供された食事を喫食した39グループ76名で、うち59名が医療機関を受診し、23名が入院しました。なお、一部の方は現在も療養中です。

1 探知

8月5日（水）8時45分頃、他自治体より「管内の医療機関から、8月3日（月）に「神戸クック・ワールドビュッフェパリオ CITY 福井店」を利用した7名中5名が嘔吐・下痢・発熱等を呈している、との届出があった。施設の調査を依頼したい。」との連絡が福井市保健所にありました。

2 調査結果

福井市は、本件を次のような理由から当該飲食店で調理・提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

○当該飲食店を8月2日（日）から4日（火）に利用した39グループ76名が、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していました。

○患者の共通食は、当該飲食店で調理・提供された食事のみでした。

○当該飲食店での食事の喫食時刻を起点とする発症までの時間は、平均21.1時間であり、発症した症状（嘔吐、下痢、発熱等）及び潜伏期間は、サルモネラ属菌による食中毒の症状及び潜伏期間（8～48時間）と一致していました。

○従事者及び患者の検便検査の結果、従事者4名及び患者8名からサルモネラ属菌が検出されました。

○医師からの当該患者に関する食中毒患者等発生届出がありました。

【患者等の状況：8月8日（土）15時現在】

患者	発症日時	令和8年8月2日（日）22時頃
	症状	嘔吐、下痢、発熱等
	患者数	76名 【1歳～70代】
原因物質	サルモネラ属菌	
原因施設	飲食店名：神戸クック・ワールドビュッフェパリオ CITY 福井店 （コウベクック・ワールドビュッフェパリオシティフクイテン） 営業者：株式会社三洋堂プログレ（サンヨウドウプログレ） 代表取締役社長 加藤 正康（カトウ マサヤス） 店舗所在地：福井市松城町12-7 パリオシティ 3F 許可業種：飲食店営業	
原因食品	8月2日（日）、3日（月）、4日（火）に当該施設が調理・提供した食事 提供メニュー：天津飯、ねぎだし巻き卵、鶏唐揚げ、温泉玉子、濃厚ガトーショコラ等	

3 行政処分等

福井市は「神戸クック・ワールドビュッフェパリオ CITY 福井店」に対して、本日、食品衛生法に基づき飲食店営業の営業を8月9日（日）及び8月10日（月）、営業停止処分にするとともに、施設の改善・清掃・消毒の徹底、調理工程・衛生管理方法等の検証及び改善、従事者の衛生教育の徹底を指示しました。

4 市内における食中毒発生状況（令和8年8月9日（日）13時現在 今回の事件を含む）

	令和8年 (R8.1.1～8.9)	去年同期状況	令和7年 (R7.1.1～12.31)
事 件 数	5件	3件	4件
患 者 数	127名	31名	32名

5 報道機関へのお願い

営業者による問い合わせ窓口が下記の通り設置されましたので、周知をお願いします。

①株式会社三洋堂ホールディングス お客様相談室

電話番号 0120-220-285 メールアドレス customer@hq.sanyodo.co.jp

②（①がつかない場合）神戸クックワールドビュッフェ パリオシティ福井店

電話番号 0776-43-6861 メールアドレス WBfukui@hq.sanyodo.co.jp

あわせて、症状のある方に対する医療機関への受診勧奨と、サルモネラによる食中毒を予防するための注意喚起をお願いします。

サルモネラ属菌について

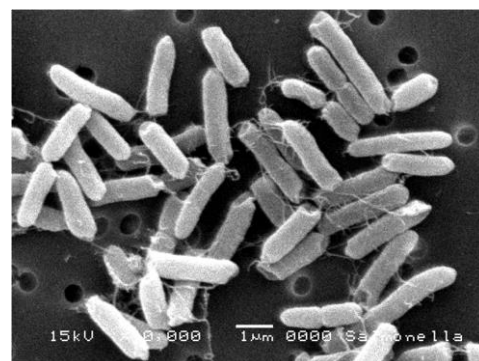
<特徴>

サルモネラ属菌は自然界に広く分布しており、哺乳類、鳥類、爬虫類などが保菌しています。特に家畜の腸管内では、常在菌として保菌していることが知られています。

鶏卵および鶏肉がサルモネラ属菌による食中毒の原因としてもっとも重要な位置を占めていますが、その他の家畜の肉や魚介類なども原因となります。爬虫類等のペットをはじめとした保菌動物を介して食品を汚染する場合があります。

サルモネラ属菌は乾燥に強い菌であり、土壌や冷凍環境中であっても数年間生存すると考えられています。

また、小児および高齢者はサルモネラ属菌の感受性が高く、少量の菌でも発症する可能性があります。



<食品安全委員会事務局資料>

<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、乾燥イカ菓子など。

また、二次汚染による各種食品も原因となっている。

<症状>

潜伏期間は通常、8時間から48時間とされていますが、3日から4日後の発症も珍しくありません。主な症状は腹痛、下痢、発熱（38℃～40℃）、嘔吐ですが、小児では意識障害、痙攣および菌血症、高齢者では急性脱水症および菌血症を起こすなど重症化しやすく、回復も遅れる傾向があります。また、死亡例も報告されています。

<対策>

- ・加熱が必要な卵・肉・魚介類などは、中心まで十分に加熱しましょう。
- ・卵・肉・魚介類などの生鮮食品は新鮮なものを購入し、冷蔵庫に入れて保存し、早めに食べましょう。
- ・生の卵・肉・魚介類にさわったら、よく手を洗いましょう。
- ・生の卵・肉・魚介類に使った調理器具は、使い終わったらすぐに洗浄・消毒しましょう。
- ・小児や高齢者には、加熱不足の卵・肉などを出さないようにしましょう。
- ・ペット等の動物が食品や食器にふれないようにしましょう。また、動物に触れた後はよく手を洗いましょう。