

<報道発表資料>

令和 8 年 1 0 月 7 日
京 都 市 保 健 所

食中毒の発生 (10月7日付処分)

令和 8 年 9 月 2 7 日 (日)、市民から京都市保健所に「9 月 2 5 日 (金) 夜に大学のサークル関係者 5 人で市内の飲食店を利用したところ、2 7 日 (日) 未明から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。他の 4 人も同様の症状がある。」との届出がありました。

京都市保健所が食中毒疑い事件として調査したところ、9 月 2 5 日 (金) から 2 7 日 (日) に当該施設を利用した 4 グループ 1 5 人が下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

京都市保健所は、発症者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであることを確認するとともに、発症者の便から病原大腸菌が検出されたため、本日、食中毒と断定し、営業者に 3 日間の営業停止を命令しました。

【事件概要】

1 経 過	・ 9 月 2 7 日（日）、市民からの届出により探知 ・ 調査により、9 月 2 5 日（金）から 2 7 日（日）に原因施設で提供された食事を喫食した 4 グループ 1 5 人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明		
2 発症状況 （調査できた者）	(1) 喫食者数	1 5 人	（内訳）男性 1 0 人、女性 5 人
	(2) 発症者数	1 5 人	（内訳）男性 1 0 人、女性 5 人
	(3) 入 院 者	1 人	（内訳）男性 1 人、女性 0 人
	(4) 発症日時	9 月 2 6 日（土） 1 8 時 3 0 分 ～ 2 8 日（月） 2 2 時	
	(5) 主な症状	下痢、腹痛、発熱等	
	(6) そ の 他	入院者は退院しており、発症者は全員快方に向かって いる。	
3 原因施設	(1) 営 業 者	株式会社翔游 代表取締役 于仕洵	
	(2) 所 在 地	京都市左京区吉田本町 2 7 - 4	
	(3) 屋 号	中華料理 火楓源火鍋（京大店）	
	(4) 業 種	飲食店営業	
4 原因食品	9 月 2 5 日（金）から 2 7 日（日）に原因施設で提供された食事 【参考：9 月 2 5 日（金）に提供された食事】 ・ 辣子鶏、北京ダック、豆苗のニンニク炒め、月餅、白米 等		

5 病因物質	病原大腸菌
6 食中毒と 断定した 理 由	・発症者に共通する食事が原因施設で提供された食事のみであること ・発症者の発症状況が類似していること ・発症者のうち8人から病原大腸菌が検出されたこと ・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
7 行政処分	10月7日（水）から10月9日（金）まで3日間の営業停止命令 （根拠法令：食品衛生法第6条第3号違反）
8 そ の 他	・京都市保健所は、被害の拡大と再発の防止のため、営業者に対し、調理室の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行う。

<京都市保健所からのお知らせ>

【病原大腸菌について】

1 病原大腸菌とは

- ・大腸菌はヒトや動物の腸管に常在する菌で、ヒトに下痢などの腸管疾患を引き起こすものを下痢原性大腸菌や病原大腸菌と呼びます。
- ・病原大腸菌は病気の起こし方によって主として5つに分類され、有名なものとして腸管出血性大腸菌（O157など）があります。

2 症状など

- ・症状：下痢、発熱、腹痛など
- ・潜伏期間：12時間～72時間（菌の種類によって異なります）

3 原因

- ・生や加熱不十分な食肉類・内臓肉、汚染された生野菜や水など

4 予防方法

- ・食品の十分な加熱、調理後の長期の食品保存を避ける。
- ・手洗いを徹底する。

<お問合せ先>

京都市保健所 医療衛生企画課

電話：075-222-3429