

<報道発表資料>

令和8年6月11日
京都市保健所

食中毒の発生

(6月11日付処分)

令和8年6月5日(金)12時16分、京都府生活衛生課から京都市保健所に「6月3日(水)に京都市内で催された「京都芸術花火2026」に職場の同僚10人で参加し、会場の屋台で販売されていた焼肉弁当等を喫食したところ、そのうち4人が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈した旨、グループの関係者から管轄の保健所に通報があった。」との連絡がありました。

京都市保健所が食中毒疑い事件として調査したところ、当該グループを含む少なくとも4グループ8人が、同じ屋台で販売されていた弁当を喫食した後、嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈しており、また、当該弁当は市内の飲食店で製造されていた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弁当のみであることを確認するとともに、発症者の便及び当該弁当を製造した飲食店の調理従事者の手指から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、本日、食中毒と断定し、飲食店の営業者に3日間の営業停止を命令しました。

【事件概要】

1 経過	・6月5日(金)、京都府生活衛生課からの連絡により探知 ・調査により、6月3日(水)に花火大会の会場の屋台で販売されていた弁当を喫食した者のうち少なくとも4グループ8人が嘔吐、下痢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	12人	(内訳) 男性7人、女性5人
	(2) 発症者数	8人	(内訳) 男性4人、女性4人
	(3) 入院者	1人	(内訳) 男性0人、女性1人
	(4) 発症日時	6月3日(水)21時30分～4日(木)2時	
	(5) 主な症状	嘔吐、下痢等	
	(6) その他	発症者は全員快方に向かっている。	
3 原因施設 (弁当製造施設)	(1) 営業者	株式会社ジーフード 代表取締役 山脇 賢司	
	(2) 所在地	京都市中京区河原町通竹屋町上る大文字町242-3	
	(3) 屋号	肉もん 河原町竹屋町店	
	(4) 業種	飲食店営業	
4 原因食品	焼肉弁当(焼肉、レタス、チャプチェ、ナムル、漬物、ご飯)		
5 病因物質	黄色ブドウ球菌		

6 食中毒と断定した理由	<ul style="list-style-type: none"> ・発症者に共通する食事が原因施設で製造された弁当のみであること ・発症者の発症状況が類似していること ・発症者のうち2人の便及び、調理従事者のうち1人の手指から黄色ブドウ球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	6月11日（木）から6月13日（土）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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・当該弁当の消費期限は販売日（6月3日（水））当日となっており、食品の回収等の措置は行わない。

<京都市保健所からのお知らせ>

【黄色ブドウ球菌による食中毒について】

1 黄色ブドウ球菌の特徴

- ・人の鼻、咽頭、皮膚、毛髪などに存在しており、特に、手の傷などの化膿した部位には多数の菌が存在しています。また、人を取り巻く環境中に広く分布していることから、健康な人でも保菌しています。
- ・食品の中で増殖するときに毒素をつくり、この毒素が人に危害を及ぼします。

2 食中毒の特徴

- ・食品を扱う人によって食品が汚染され、汚染された食品が室温で長時間放置されることで、食品中で菌が増殖します。菌が増殖すると、食品中で毒素が産生され、食中毒を引き起こします。
- ・潜伏期間は1～5時間で、主な症状は嘔吐、下痢、腹痛などです。
- ・調理人の手指などから食品を汚染して、食中毒を引き起こすことがあります。過去の原因食品としては、乳製品、おにぎり、お弁当、菓子類などがあります。

3 予防方法

- ・調理の前には手をよく洗う。
- ・手荒れや手に傷のある人は、食品を直接触ったり調理しないようにする。
- ・食品は10℃以下で保存し、長時間、室温で放置しないようにする。

<お問合せ先>

京都市保健所 医療衛生企画課

電話：075-222-3429