

<報道発表資料>

令和8年5月29日
京都市保健所

食中毒の発生

(5月29日付処分)

令和8年5月15日(金)、市内の学生食堂の関係者から医療衛生センターに「当該学生食堂の調理従事者の定期検便で一部の者からサルモネラ属菌が検出された。また、学生食堂を利用した学生の中に体調不良者がいるようだ。」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、8日(金)に当該施設(学生食堂)を利用した学生及び職員のうち、少なくとも7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、発症者及び調理従事者の便からサルモネラ属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	・5月15日(金)、市内の学生食堂の関係者からの届出により探知 ・調査により、8日(金)に原因施設で提供された食事を喫食した者のうち、少なくとも7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	調査中	(内訳) 調査中
	(2) 発症者数	7人	(内訳) 男性 2人、女性 5人
	(3) 入院者	1人	(内訳) 男性 0人、女性 1人
	(4) 発症日時	5月8日(金) 19時 ~ 9日(土) 21時30分	
	(5) 主な症状	下痢、腹痛、発熱等	
	(6) その他	発症者は全員快方に向かっている。	
3 原因施設	(1) 営業者	株式会社京彩宴 代表取締役 京極 利治	
	(2) 所在地	京都市左京区岡崎円勝寺町5 京都文教学園内	
	(3) 屋号	学校法人 京都文教学園 学生食堂	
	(4) 業種	飲食店営業	
4 原因食品	5月8日(金)に原因施設で提供された食事 【発症者の主な喫食メニュー】 ・オムライス、オムハヤシ、かつ丼、唐揚げチリソース丼、 <small>ユージンチー</small> 油淋鶏 等		
5 病因物質	サルモネラ属菌		

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4人及び調理従事者のうち1人からサルモネラ属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	5月29日（金）から5月31日（日）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"> ・営業者は、5月22日（金）から原因施設の営業を自粛している。 ・本市保健所は、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>

【サルモネラによる食中毒について】

○ 食中毒の特徴



サルモネラ

- 主症状は**下痢、腹痛、悪寒、発熱**及び**嘔吐**
- 潜伏期間は**12~48時間**
- サルモネラ菌に汚染された卵やその加工品、食肉などを加熱不十分な状態で食べたために、食中毒を起こすことが多い。

※潜伏期間：病原体が体の中に入ってから症状が出るまでの期間

○ 食中毒の予防方法

- ・肉や卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。
- ・卵の生食は新鮮なものに限る。
- ・低温保存は有効である（ただし過信は禁物）。二次汚染にも注意する。

<お問合せ先>

京都市保健所 医療衛生企画課

電話：075-222-3429