

発表日 2026/10/26
タイトル 食中毒発生速報（第11号）
担当 静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課
連絡先 食品監視班
TEL 054-221-3358

1 発生の概要	令和8年10月15日（木）午後3時以降に、掛川市内の飲食店で調理し提供された食品を喫食した144人のうち31人が、同日午後7時頃から腹痛、下痢の症状を呈していることが判明しました。 西部保健所は、患者の共通食が当該施設で調理された食事に限られること、患者の症状が類似していること、患者の便からウエルシュ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なされたことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、10月26日（月）から当分の間、営業禁止を命じました。		
2 発生の探知	令和8年10月16日（金）午後1時頃 関係者から		
3 患者の状況			
（1）発生年月日	令和8年10月15日（木）午後7時頃～		
（2）発生場所	掛川市、袋井市		
（3）患者数等	患者31人（受診1人（うち入院0人）） 喫食者144人 （患者内訳）男性18人（5～35歳）、女性13人（6～38歳）		
（4）主な症状	腹痛、下痢 なお、患者は全員快方に向かっています。		
4 原因食品	令和8年10月15日（木）の午後3時以降に提供されたカレーライス		
5 摂取食品 （主なメニュー）	カレーライス		
6 病因物質	ウエルシュ菌		
7 原因施設	営業施設所在地	静岡県掛川市長谷一丁目1-1	
	営業施設名称	えんむすび	
	業種	飲食店営業	
	営業者氏名	株式会社E n A r k（エンアーク）	
	代表取締役	中川 弘幸（ナカガワ ヒロユキ）	
8 措置内容	営業禁止命令	10月26日から当分の間（10月19日から営業を自粛）	
9 検査の状況 （10月26日現在）	患者便	15検体	14検体からウエルシュ菌検出
	調理従事者便	4検体	陰性
	施設拭き取り	5検体	陰性
10 担当保健所	西部保健所（電話番号 0538-37-2245）		

この情報は、県政記者クラブ及び西部地域関係報道機関に情報提供しています。

（参考）県内の食中毒発生状況（令和8年次）

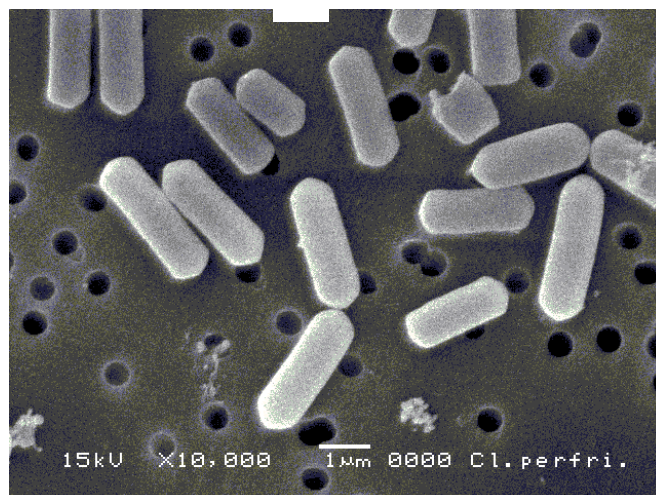
令和8年10月26日	現在	17件	679人（本件を含む）
	前年同期	19件	705人

< 参考資料 >

－ウエルシュ菌食中毒について－

1 特徴

- ・人や動物の腸管内、土壌、下水など自然界に広く分布している。
- ・熱に強い耐熱性芽胞を形成する。
(100℃で1～6時間でも生残)
- ・酸素があると増殖できない。
- ・人の腸管内でエンテロトキシン
(腸管毒) を産生する。



2 原因食品

- ・大量調理されたカレー、シチュー、煮物などの加熱食品

写真出典：内閣府食品安全委員会 HP

https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.data/Clostridium_perfringens.bmp

3 症状

- ・潜伏時間は6～18時間（平均約10時間）
- ・主な症状は下痢と腹痛で、多くの場合、発症後1～2日で回復するが、基礎疾患のある方や子供、高齢者の方は重症化することがある。

4 予防対策

- ・大量調理食品は、よくかき混ぜながら十分に加熱しましょう。
- ・調理後は速やかに食べましょう。
- ・調理済み食品を保存する場合は、10℃以下で冷蔵するか、55℃以上で保温しましょう。
- ・温度管理がしやすいよう、必要に応じて小分けしましょう。
- ・温め直す場合は、再度よくかき混ぜながら十分に加熱しましょう。