

<報道発表資料>

令和 7 年 6 月 13 日
京 都 市 保 健 所

食中毒の発生

(6月13日付処分)

令和 7 年 6 月 9 日（月）、市内ホテルから京都市保健所に「6 月 6 日（金）から同月 8 日（日）にかけて宿泊された船橋市立の中学校の修学旅行生のうち 4 0 から 5 0 人程度が 8 日（日）昼頃から腹痛の症状を呈している。」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、発症者に共通する食事が当該施設で提供された食事であることを確認するとともに、発症者の便からウエルシュ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	・ 6 月 9 日（月）、市内ホテルの従業員からの届出により探知 ・ 調査により、6 月 6 日（金）から同月 8 日（日）に原因施設に宿泊した修学旅行生一行 238 人中少なくとも 106 人が腹痛、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	238 人	(内訳) 生徒 （男性 107 人、女性 111 人） 教員等（男性 12 人、女性 8 人）
	(2) 発症者数	106 人	(内訳) 生徒 （男性 37 人、女性 60 人） 教員等（男性 4 人、女性 5 人）
	(3) 死者・入院者	0 人	
	(4) 発症日時	6 月 7 日（土）午後 9 時 ～ 9 日（月）午後 10 時	
	(5) 主な症状	腹痛、下痢	
	(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	株式会社ホテル杉長 代表取締役 杉原 光信	
	(2) 所 在 地	京都市中京区富小路通御池上る守山町 1 7 2 番地	
	(3) 屋 号	ホテル杉長	
	(4) 業 種	飲食店営業	
4 原因食品	原因施設で提供された食事（6 月 6 日夕食、6 月 7 日朝食及び夕食、6 月 8 日朝食のいずれか） ◎ 6 月 6 日（金）【夕食】 すき焼き、生卵、白飯 ◎ 6 月 7 日（土）【朝食】 うどん、味噌汁、サラダ、出し巻き卵、赤魚の西京焼き、ひじき、		

	ウインナー、ごぼうサラダ、白飯 ◎6月7日（土）【夕食】 サラダ、サバの煮付け、ジューシーハンバーグ、肉厚トンテキ生姜焼き、湯葉煮、肉じゃが、あっさり抹茶ケーキ、白飯 ◎6月8日（日）【朝食】 シチュー、味噌汁、サラダ、出し巻き卵、サワラの柚庵焼き、千切り大根、野菜きんぴら、鶏唐揚げ、白飯
5 病因物質	ウエルシュ菌
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調理された食事であること ・発症者の発症状況が類似していること ・発症者のうち7人の便からウエルシュ菌が検出されたこと
7 行政処分	6月13日（金）から6月15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	・行政処分は、原因施設（ホテルの調理室）に対するものである。 ・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。

【ウエルシュ菌について】

- ・人や動物の腸管内のほか、土壌や下水などの自然界に広く生息しています。
- ・酸素のない状態を好む菌です。
- ・ウエルシュ菌は人の腸管内で増殖し、熱に強い殻（芽胞）を作るため、100℃の加熱でも一部が生き残ります。また、腸内で毒素（エンテロトキシン）を産生し、食中毒を引き起こします。

【ウエルシュ菌食中毒について】

- ・主な症状は、下痢と腹痛で、発熱はほとんどみられません。
- ・潜伏期間（病原体を摂取してから症状が出るまでの期間）は、多くの場合6～18時間です。
- ・ほとんどの場合、発症後1～2日で回復するとされています。

【ウエルシュ菌食中毒の主な原因食品】

- ・カレー、シチュー、食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物、大量調理食品など
- ※加熱調理後、そのまま放置することによってウエルシュ菌が増殖

【予防方法】

- ・衛生的な調理を心がけ、調理した食品はなるべく早く食べるようにしましょう。
- ・一度に大量の食品を加熱調理したときは、室温で放置せず、保管するときは小分けするなどして急速に冷却するようにしましょう。

<お問合せ先>

京都市保健所 医療衛生企画課

電話：０７５－２２２－３４２９