



食中毒の発生及び行政処分について

1 概要

令和7年7月4日(金)15時頃、県民から県薬務衛生課に対し「会社の複数の工場勤務する従業員10名程度が、下痢、発熱の症状を呈しており、その全員がキッチンまんま(伊予市)の弁当を喫食している」との連絡があった。

施設を所管する中予保健所が調査したところ、7月2日(水)に同店が製造した弁当を喫食した3グループ90名のうち76名が、7月2日(水)15時頃から6日(日)21時頃にかけて、下痢、腹痛、発熱等の食中毒様の症状を呈し、うち21名が医療機関を受診していた。

同保健所では、患者に共通する食事は同店が製造した弁当のみであること、複数の患者便からサルモネラ属菌O9群が検出され、患者の症状等の疫学調査の結果が同菌による食中毒の特徴と一致していること、患者を診察した医師から食中毒として届出があったことから、本件を同店が製造した弁当を原因とする食中毒と断定した。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、同店を7月14日(月)から20日(日)まで7日間の営業停止処分とするとともに、食品の衛生的取扱いの徹底について文書で指導した。なお、患者は概ね快方に向かっている。

2 発生状況(令和7年7月14日 12時00分現在)

- | | |
|----------|---|
| (1)発生日時 | 7月2日(水)15時頃～6日(日)21時頃 |
| (2)喫食者数 | 3グループ90名 |
| (3)喫食日時 | 7月2日(水)11時30分頃～19時頃 |
| (4)発症者数 | 3グループ76名(男72名、女4名)(年齢21歳～67歳) |
| (5)受診者数 | 21名(男21名) |
| (6)入院者数 | 2名(現在退院) |
| (7)主な症状 | 下痢、腹痛、発熱等 |
| (8)原因施設 | 名称:キッチンまんま(そうざい製造業)
所在地:伊予市宮下613
営業者:キッチンまんま株式会社 代表取締役 吉田 知史 <small>よしだ さとし</small> |
| (9)原因食品 | 同店が7月2日(水)に製造した弁当 |
| (10)病因物質 | サルモネラ属菌 O9群 |
| (11)行政処分 | 中予保健所が食品衛生法に基づき7月14日(月)から7月20日(日)まで7日間の営業停止処分 |

食中毒予防の3原則を徹底し、食中毒を予防しましょう！！

食中毒菌を『付けない(洗浄・清潔)』『増やさない(冷却)』『やっつける(加熱)』

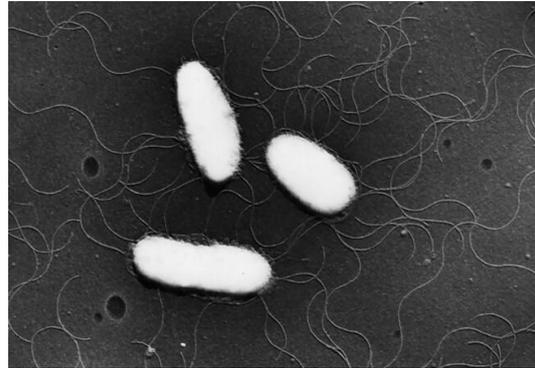
【同店が7月2日(水)に患者らに提供した弁当のメニュー】

- 1 照り焼きハンバーグ (スパゲティ)
- 2 目玉焼き
- 3 生野菜サラダ
- 4 ミートスパゲティ
- 5 揚げ茄子
- 6 しんじょ
- 7 漬物
- 8 ご飯

サルモネラ属菌による食中毒

【特 徴】

- ・動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布。
- ・生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。
- ・乾燥に強い。



Salmonella Enteritidis の電子顕微鏡写真

出典: 国立健康危機管理研究機構

感染症情報提供サイトホームページ

(<https://id-info.jhs.go.jp/diseases/sa/salmonella/010/salmonella.html>)

【症 状】

- ・潜伏期は6～72時間。
- ・激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。
- ・長期にわたり保菌者となることもある。

【過去の原因食品】

- ・卵、またはその加工品
- ・食肉（牛レバー刺し、鶏肉）
- ・うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子
- ・二次汚染による各種食品

【予 防 法】

- ・肉、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が、過信は禁物である。
- ・二次汚染にも注意すること。

食中毒発生状況一覧

令和7年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月7日	今治市	89	38	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
2	6月20日	今治市	延べ177	19	0	施設で調理提供された食事	サルモネラ属菌	施設	施設
3	7月2日	伊予市	90	76	0	弁当	サルモネラ属菌(O9群)	事業場等	製造所
合 計			356	133	0				

令和6年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	9月24日	四国中央市	6	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月17日	宇和島市	38	11	0	会食	サルモネラ属菌(O7群)	飲食店	飲食店
4	1月25日	今治保健所管内	25	12	0	会食	クドア・セブテンブクタータ	飲食店	飲食店
5	2月24日	今治保健所管内	19	13	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
6	3月3日	新居浜市	9	4	0	会食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
7	3月31日	西条市	30	16	0	焼きガキ	ノロウイルス	イベント会場	イベント会場
合 計			200	74	0				

令和5年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月5日	不明	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
2	6月5日	四国中央市	17	8	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月5日	八幡浜保健所管内	32	6	0	刺身及び寿司(推定)	不明	飲食店	飲食店
4	2月8日	大洲市	10	7	0	仕出し弁当	ノロウイルス	施設等	飲食店
合 計			60	22	0				

【松山市】(令和7年7月14日現在)

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
7年度	0	0	0	0
6年度	9	519	166	0
5年度	6	402	72	0