

食中毒事故の発生について

- 1 発生年月日
令和8年6月19日(金)
- 2 原因施設
屋号：旬の箸 なか村(しゅんのはし なかむら)
所在地：小松市軽海町322番地
業種：飲食店営業(料理店)
営業者：中村 祐輝(なかむら ゆうき)
- 3 発生の端緒
令和8年6月20日(土)、南加賀保健福祉センターに、小松市の住民から「6月19日(金)12時ごろ、小松市内の飲食店で昼食を喫食したところ、同日16時ごろから、下痢・嘔吐の症状を呈した。一緒に食事をした友人も同様の症状がある」旨の連絡があった。
- 4 調査内容
南加賀保健福祉センターの調査では、
 - ・6月19日(金)に当該施設で昼食を喫食した2グループ5名が下痢・嘔吐等の症状を呈していること。
 - ・患者らに共通する飲食物は、当該施設が調理、提供した食事以外にないこと以上のことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と判断した。
- 5 患者
5名(男性1名：20代、女性4名：30~70代)
うち全員が医療機関を受診したが、入院者なし。患者は全員回復傾向にある。
- 6 主な症状
下痢・嘔吐など
- 7 原因食品
6月19日(金)の昼に当該施設で提供した食事(調査中)
- 8 病因物質
調査中
- 9 措置
南加賀保健福祉センターでは、6月22日(月)から6月24日(水)までの3日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施を指示した。

参考 食中毒発生状況

令和8年度(4月から本日まで本件を含む)	1件	患者	5人(うち金沢市	0件	0人)
令和7年度同期	4件	患者	29人(うち金沢市	1件	10人)
令和7年度通年	10件	患者	145人(うち金沢市	2件	56人)

消費者へ

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。臭いや味、色などが変わらないことが多いので、食品の取扱いにあたっては、次のことに注意して、予防対策を万全にしましょう。

食中毒予防の3原則

<原則1>つけない

- ・調理の前、生の魚や肉をさわった後は、手をよく洗いましょう。
- ・包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。
- ・生の肉や魚を保存するときは、他の食品にふれたり、ドリップなどが他の食品を汚染しないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。

<原則2>増やさない

- ・傷みやすい食品は室温で放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。
- ・調理した食品は早めに食べましょう。

<原則3>やっつける

- ・加熱調理をする食品は中心までよく火を通し、特に肉類は生で食べないようにしましょう。
- ・ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、消毒しましょう。



(図・消費者庁ホームページより)