

諏訪保健所管内の旅館で サルモネラ属菌による食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は諏訪市内の旅館「^{あぶらやりよかん}油屋旅館」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の調理部門に対して令和8年8月20日から令和8年8月22日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、令和8年8月8日から9日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した49グループ176名中の34グループ81名で、行政検査により、患者便及び食品からサルモネラ属菌が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和8年8月12日午前9時頃、医療機関から「8月9日に旅館を利用した家族のうち、複数名が胃腸炎の症状を呈している。」旨の連絡を諏訪保健所で探知しました。

【諏訪保健所による調査結果概要】

- 患者は、8月8日から9日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した49グループ176名中の34グループ81名で、9日午前10時頃から、下痢、腹痛、発熱などの症状を呈していました。
- 患者は、当該施設で調理、提供された食事を共通して喫食していました。
- 松本保健所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び食品からサルモネラ属菌が検出されました。
- 患者の発症状況は、サルモネラ属菌による食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。
- 以上のことから、諏訪保健所は当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	諏訪保健所	
患者関係	発症日時	8月9日 午前10時頃から
	患者症状	下痢、腹痛、発熱など
	患者所在地	東京都、愛知県、埼玉県など
	患者数 及び喫食者数	患者数／喫食者数：81名／176名 (患者内訳) 男性：40名(年齢：10歳代～70歳代以上) 女性：41名(年齢：10歳未満～70歳代以上)
	入院患者数	3名
	医療機関受診者数	33名(受診医療機関数：28か所)
原因食品	8月8日から9日に当該施設で調理、提供された食事	
病因物質	サルモネラ属菌	
原因施設	施設名	油屋旅館
	施設所在地	諏訪市湖岸通り三丁目4番16号
	営業者氏名	株式会社伊東園ホテルズ 代表取締役 ^{てらさわ} 寺沢 ^{ひろのり} 広宣
	営業許可業種	飲食店営業
措置	食品衛生法に基づく営業の停止 令和8年8月20日から令和8年8月22日まで3日間 (この施設は8月14日の夕食から営業を自粛しています。)	

[参 考]

患者へ提供されたメニュー	信州生蕎麦、信州福味鶏治部煮、刺身（タイ）、翡翠豆腐、とうもろこしのすり流し、ご飯、味噌汁、カレー、ポテトサラダ、オレンジゼリー、わらび餅、カットケーキ、バニラアイス、お汁粉、白玉、寿司（サーモン、イカ、エビなど）、たこ焼き、炒飯、ミックスピザ、天ぷら（ちくわ、さつま芋など）、和風バーニャカウダ、根菜炊合せ、乱切りポテト、麻婆豆腐、きくらげ昆布、焼きそば、鶏のから揚げ、ハンバーグなど	
検査結果	サルモネラ属菌	患者便：31 検体中 23 検体から検出 食品：10 検体中 2 検体から検出

[参 考] 長野県内（中核市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

令和 8 年 度 (うち 中核市)	5 件 (2 件)	234 名 (30 名)
令和 7 年 度 (うち 中核市)	22 件 (6 件)	361 名 (71 名)

～～サルモネラ属菌による食中毒～～

[特 徴]

サルモネラ属菌は自然界に広く分布しており、哺乳類、鳥類、爬虫類などが保菌しています。特に家畜（ブタ、ニワトリ、ウシ）の腸管内では、常在菌として存在していることが知られています。

サルモネラ属菌による食中毒の原因としては、鶏卵および鶏肉が多く、他の家畜の肉や魚介類なども原因となっています。爬虫類等のペットをはじめとした保菌動物を介して食品を汚染する場合があります。

サルモネラ属菌は乾燥に強い菌であり、土壌や冷凍環境中であっても数年間生存すると考えられています。また、小児及び高齢者はサルモネラ属菌の感受性が高く、少量の菌でも発症する可能性があります。

[症 状]

潜伏期間は通常、6時間から 72 時間とされていますが、3日から4日後の発症も珍しくありません。主な症状は腹痛、下痢、発熱（38℃～40℃）、嘔吐ですが、小児では意識障害、痙攣及び菌血症、高齢者では急性脱水症および菌血症を起こすなど重症化しやすく、回復も遅れる傾向があります。また、死亡例も報告されています。

[予防方法]

- 加熱が必要な卵・肉・魚介類などは、中心まで十分に加熱しましょう。
- 卵・肉・魚介類などの生鮮食品は新鮮なものを購入し、冷蔵庫に入れて保存し、早めに食べましょう。
- 生の卵・肉・魚介類にさわったら、よく手を洗いましょう。
- 生の卵・肉・魚介類に使った調理器具は、使い終わったらすぐに洗浄・消毒しましょう。
- 小児や高齢者には、加熱不足の卵・肉などを出さないようにしましょう。
- ペット等の動物が食品や食器に触れないようにしましょう。また、動物に触れた後はよく手を洗いましょう。

（問合せ先）

諏訪保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係
 (担当) 細江、柳澤、荻原、熊谷
 電話：0266-57-2929(直通)
 0266-53-6000(代表) (内線 2250)
 FAX: 0266-57-2953
 E-mail suwaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

（問合せ先）

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (担当) 福井、安田、水澤
 電話：026-235-7155(直通)
 026-232-0111(代表) (内線 2661)
 FAX: 026-232-7288
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp