

食中毒の発生について

横浜市内の飲食店で食中毒が発生し、横浜市保健所は令和8年9月17日（木）16時8分に、飲食店の営業者に対し、営業禁止処分を行いましたのでお知らせします。
現在、詳細な原因については調査中です。

1 経過

令和8年9月12日（土）0時51分、横浜市内の医療機関から横浜市保健所に食中毒を疑う旨の届出があり、直ちに調査を開始しました。
当該飲食店で調理した弁当を喫食した4グループの患者の疫学調査の結果から、本日、当該飲食店で調理・提供された食事を原因とする食中毒と判断しました。

2 原因施設

施設名称	王記・手作り餃子酒場（仕出し弁当仲介サイト「くるめし」で使用している ハマフクロウ 名称は濱福楼 又はワンベントウ）
施設所在地	横浜市南区睦町1-1-9 ヴィラ末廣
業態	飲食店営業
営業者	デン チャンジャン 鄧 長 江

3 発症状況 （9月17日（木）現在）

喫食関係	喫食日	9月11日（金）及び12日（土）
	提供食数	9月11日458食、9月12日198食
患者関係	初発日時	9月11日（金） 15時
	患者数	25人（20歳代～60歳代） 内訳：男20人 女5人
	主な症状	下痢、腹痛等

※いずれも軽症、入院者なし。

4 調査の状況

- （1）4グループの患者25人は、仕出し弁当仲介サイトで注文した弁当を喫食し、9月11日（金）15時から9月13日（日）10時にかけて、腹痛、下痢等の症状を呈していました。
- （2）患者及び調理従事者の便は現在検査中です。
- （3）4グループの患者25人の症状及び潜伏時間が同様でした。
- （4）4グループの患者25人の共通食は当該飲食店で調理・提供された食事に限られ、食事以外に共通の病因物質へのばく露経路がありませんでした。

裏面あり

5 原因と措置

原因食品	9月11日（金）及び12日（土）に当該飲食店で調理・提供された食事（調査中）
病因物質	調査中
措置	9月17日（木）16時8分に営業禁止処分を行いました。 なお、当該飲食店は9月13日（日）から調理・提供を自粛しています。

【9月11日（金）及び12日（土）に患者が喫食した主なメニュー】

内容
カシューナッツと鶏肉の炒め物、白身魚の甘酢、ホイコーロー、豚肉とキクラゲの卵炒め、マーボーナス、チンジャオロースー、アジフライ、蒸し鶏、生姜焼き、唐揚げ、エビと卵のチリソース、焼売、ゴマ団子、干し豆腐のサッパリ和え、甘酢肉団子、香港焼きそば、餃子、油淋鶏、かぼちゃサラダ、季節野菜の甘酢炒め、玉子焼き、鶏肉と野菜のピリ辛炒め、エビと卵の塩炒め、黒酢豚、エビマヨ、鶏肉の塩麹焼、鮭の塩焼き、チキン南蛮、牛すき焼き、鶏の味噌焼き、揚げ鶏の黒酢、豚しゃぶ、チキンカツ、白米、野菜の旨塩炒め、麻婆豆腐、鶏肉そぼろ、卵そぼろ、甘酢大根、カレーコロッケ、ほうれん草、舞茸ハンバーグ、煮玉子、パスタ、レモン、パセリ等

6 検査状況（9月17日（木）15時現在）

（市衛生研究所等で実施）

検体	検体数	検査結果
患者便	16人分	検査中
調理従事者便	2人分	検査中
ふきとり	10検体（調理従事者手指、器具等）	検査中

横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず）

期 間	件 数	発症者数	死 者 数
令和8年1月1日～9月17日	35件	385人	0人
昨年同期（令和7年1月1日～9月17日）	25件	248人	0人

（令和7年合計38件）

お問合せ先			
医療局	健康安全課長	竹澤	Tel 045-671-2442
南区	生活衛生課長	池田	Tel 045-341-1190



テイクアウト、デリバリーで おいしい食事を楽しむために ～食中毒に気をつけましょう～



POINT すぐに持ち帰って食べましょう

テイクアウトやデリバリーの料理は、調理後すぐに食べることを前提に作られています。

持ち帰る際は、高温や直射日光に注意してまっすぐ帰りましょう。



POINT 早めに食べましょう

購入後は、なるべく早めに食べましょう。

食中毒を引き起こす菌は時間とともに増えていきます。また、気温の高い場所で保管すると、菌の増殖スピードは速くなります。

やむを得ず後で食べる場合は、冷蔵庫で保管しましょう。



POINT 食べる前には手を洗いましょう

色々なところを触った手には、細菌やウイルスがついています。

石けんを使い、しっかり泡立てて手を洗いましょう。

細菌やウイルスを洗い落とした手で、食事をとることが大切です。

YouTube 横浜市公式チャンネル @City Of Yokohama

[「効果的な手洗い方法」手洗い動画はこちら](#)



覚えておこう 食中毒予防の3原則

菌を増やさない



- ・すぐに食べる
- ・低温保管

菌をつけない

- ・清潔に



菌をやっつける



- ・しっかり加熱



営業者の方へ

大量受注時の衛生管理

イベント・催事での食中毒を防ぎましょう

大量の弁当や仕出しの注文は、作り置きや温度管理不足による食中毒リスクを高めます。製造から提供まで、各段階で衛生管理を徹底しましょう。

受注時のチェック

- ☑ 製造能力に見合った数量を受注する
- ☑ 必要な従事者数を確保する
- ☑ 作業スペースを確保する
- ☑ 原材料・製品の保管場所を確保する
- ☑ 作り置きが発生しない計画を立てる

無理な受注は食中毒や異物混入事故の原因になります。

製造時のチェック

- ☑ 従業員の健康状態を確認する
- ☑ こまめな手洗いを徹底する
- ☑ 調理器具を適切に使い分ける
- ☑ 加熱温度・時間を守る
- ☑ 冷却・保管温度を管理する

通常時以上に衛生管理を徹底しましょう。

提供時のチェック

- ☑ 配送中の温度管理を徹底する
- ☑ 適切な保管設備を確保する
- ☑ 調理後はできるだけ早く提供する
- ☑ 購入者へ早めの喫食を呼びかける

温度管理・時間管理が食中毒予防の鍵です！

★ 食中毒予防 3つのポイント

① 受注しすぎない

施設の能力を超える大量受注は避ける。

② 温度管理を徹底する

加熱・冷却・保管温度を適切に管理する。

③ 作り置きをしない

できるだけ調理後速やかに提供する。