

## ウエルシュ菌による食中毒の発生について

令和7年1月17日（金）、県南保健所は、下記の飲食店の担当職員から「1月16日（木）に当店で行われた宴会に参加した複数の利用客が下痢、腹痛の症状を呈している。」との通報を受け、調査を開始しました。

調査の結果、患者17名に共通する食事が下記の飲食店の食事に限られること、患者の便からウエルシュ菌が検出されたこと等から、下記のとおり食中毒と断定しましたので、お知らせします。

## 記

- |   |      |  |  |
|---|------|--|--|
| 1 | 原因施設 | 名称   | 生活サービス棟2F食堂  |
|   |      | 所在地  | 白河市十三原道下1-1  |
|   |      | 営業者  | 東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目33-8<br>株式会社JR東日本クロスステーション<br>代表取締役社長 西野 史尚 |
|   |      | 営業の許可  | 飲食店営業（給食食堂）  |
| 2 | 原因食品 | 1月16日（木）に調理・提供された食事（宴会料理）<br>【主なメニュー】<br>春雨サラダ、トマト、グリーンカール、小松菜と彩り豆のごま和え、フライドポテト、えび串団子、チーズはんぺんフライ、青じそギョウザ、焼きチャンポン、肉じゃが、ご飯 |  |
| 3 | 病因物質 | ウエルシュ菌   |  |
| 4 | 発症日時 | 1月17日0時30分頃～1月17日11時20分頃   |  |
| 5 | 患者数  | 17名【男性15名（20～50歳代）、女性2名（20～30歳代）】<br>通院者なし。患者は全員快復しています。   |  |
| 6 | 主症状  | 下痢、腹痛  |  |
| 7 | 行政措置 | 営業停止 令和7年1月23日から1月25日まで（3日間）<br>※営業者は、令和7年1月18日の朝から営業を自粛しています。   |  |
| 8 | 調査機関 | 県南保健所、衛生研究所  |  |

## 【食中毒の発生件数及び患者数】

本年現在	2件	18名（うちウエルシュ菌	；	1件	17名）
令和6年同期	1件	111名（うちウエルシュ菌	；	0件	0名）
令和6年中	49件	270名（うちウエルシュ菌	；	0件	0名）

【参考】

## ウエルシュ菌

### 1 特徴

- 人や動物の腸管内に生息し、下水、河川、土壌などにも広く分布している。
- 酸素のない環境で増殖し、広範囲の温度域（12～50℃）で増殖する。
- 環境の変化により芽胞を作る。芽胞は100℃、1～6時間の加熱でも死滅せず、アルコールなどの消毒剤も効果がない。
- ウエルシュ菌による食中毒は多くの菌量が必要であり、菌が産生する毒素（エンテロトキシン）により引き起こされる。
- 潜伏期間は平均10時間で、主な症状は下痢と腹痛だが、一般に軽症である。

### 2 予防のポイント

- 調理を行う前は、石けんを使って入念に手洗いすること。
- 調理した食品は、調理後、早く喫食すること。
- 食品中での菌の増殖を防止するため、加熱調理済の食品は常温で保存しないこと。加熱調理済の食品を保存する場合は、10℃以下又は65℃以上で保存すること。
- 食品を再加熱する場合は、よくかき混ぜながら、中心部まで十分に加熱すること。