

食中毒事件速報(3)号について

報道発表

令和6年4月12日
静岡市保健所食品衛生課
監視検査係
TEL 054-249-3162

1 発生の概要

令和6年4月5日(金)15時15分頃、市内医療機関から亀寿庵のグループ施設の入所者 約20名が下痢の症状を呈しており、ウエルシュ菌による食中毒を疑っているという旨の連絡があった。

調査を行った結果、下記施設で調理された食事を喫食した患者(介護職員含む)が、主に下痢の症状を呈していることが判明した。また、検便を行った患者からウエルシュ菌が検出された。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した食事であると断定した。

2 発生の探知

令和6年4月5日(金)

3 発生年月日*

令和6年4月4日(木)

※初発患者の発症日

4 発生場所

静岡市

5 患者数等

	総数	男性	女性	入院者数
患者数	18人	6人	12人	1人
喫食者数	96人	-	-	-
患者の年齢	56歳から101歳まで			

6 主な症状

下痢(水様性)

なお、入院者も含め、患者は快方に向かっています。

7 原因食品

4月4日(木)昼に調理提供された食事(推定)

【喫食メニュー】

ごはん、ピーマン肉詰フライ、南瓜のそぼろ煮、マカロニサラダ、みそ汁

8 病因物質

ウエルシュ菌

9 原因施設

営業所の所在地

静岡市葵区瀬名中央一丁目6番73号

営業の種類

飲食店営業(仕出し屋)

営業所の名称

亀寿庵ショートステイ・デイサービス 瀬名

営業者の氏名

株式会社エムズライフ

許可番号

静保食第030024766号

許可年月日

令和元年11月01日

10 施設に対する措置

営業禁止命令 令和6年4月12日(金)から当分の間

11 食中毒と断定した理由

(1)患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと

(2)患者の発症状況に共通性があること

(3)患者及び従業員からウエルシュ菌が検出され、潜伏期間がウエルシュ菌による症状と一致すること

(4)患者に共通するのは上記施設で調理、提供された食事の喫食のみであること

12 検査状況

(ウエルシュ菌)

患者便	17検体中	13検体陽性		4検体検査中
調理従事者便	10検体中	2検体陽性	7検体陰性	1検体検査中
ふきとり	7検体	すべて陰性		
食品	7検体	すべて陰性		

(参考) 本年(令和6年次)の静岡市における食中毒発生状況
令和6年4月12日現在 3件 60人
(昨年同期 0件 0人)

ウエルシュ菌による食中毒について

ウエルシュ菌の特徴

- ・ ヒトや動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布
- ・ 芽胞と呼ばれる殻を作り、加熱をしても死なない
- ・ 酸素の無い環境で発育する（嫌気性） ・ 43～47℃で活発に発育
- ・ ヒトの腸管内で毒素を産生

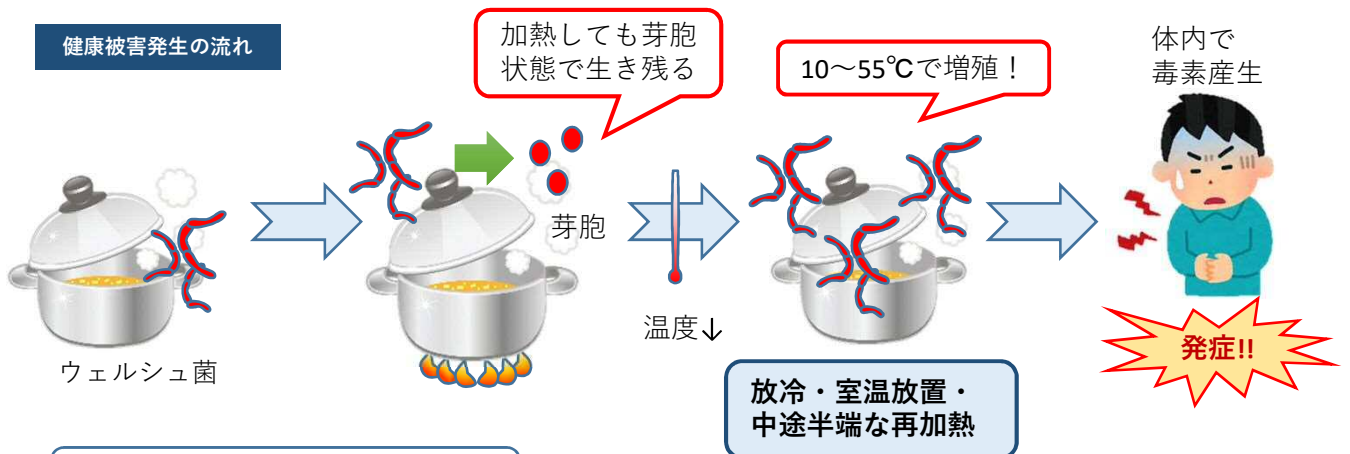
主な症状

- ・ 下痢や腹痛など（嘔吐や発熱はあまりありません）
- ・ 潜伏時間は6～18時間

原因食品（例）

- ・ カレー、シチュー、煮物、スープなど
- 粘性の高い食品や、一度に大量に作る施設での食中毒発生が多い

健康被害発生の流れ



食中毒予防のポイント

- ・ 前日調理や作り置きを避け、調理後はすぐに食べる
- ・ 調理中はよくかき混ぜ鍋底にも空気を送りながら加熱する
- ・ 再加熱する際も十分に加熱する（中心温度75℃、1分以上）
- ・ 大量調理の際は菌の発育温度帯（10～60℃）にある時間を極力短くする（小分けして冷却、急速冷却するなど）