

令和5年12月13日(水)	
照会先：保健医療部生活衛生課 食の安全対策室 担当者：室長補佐 佐藤 要介 連絡先：029-301-3424 (内線 3421)	照会先：保健医療部保健政策課 担当者：副参事 大場 環 連絡先：029-301-3175 (内線 6200)

食中毒発生概況について

1 探知	令和5年12月8日(金)午後2時45分頃、県立医療大学学生食堂の営業者から竜ヶ崎保健所に、「利用者のうち複数名が体調不良を呈している。」旨の連絡があった。
2 事件の概況	<p>竜ヶ崎保健所の調査によると、12月7日(木)に当該施設の利用者のうち10名が12月7日(木)午後4時頃から腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明した。</p> <p>調査の結果、患者らの共通食が当該施設に限られること、2名の患者便からウェルシュ菌が検出されたこと、症状及び潜伏期間がウェルシュ菌によるものと一致したことから、竜ヶ崎保健所は、本日、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>なお、患者らは全員快方に向かっている。</p>
3 原因施設	<p>屋 号：茨城県立医療大学学食 営業者：NPO法人青少年の自立を支える会シオン 理事長 水野 洋 所在地：阿見町大字阿見4669-2 業 種：飲食店営業</p>
4 原因となった食事	12月7日(木)に提供された食事(吸い物、わかめごはん、肉じゃが)
5 病因物質	ウェルシュ菌
6 発生日時	令和5年12月7日(木) 午後4時頃(初発)
7 摂食者数	調査中
8 患者数	10名(男性5名 10~20歳代、女性5名 10~20歳代)
9 主症状	腹痛、下痢 等
10 検査状況	<p>拭き取り : 10検体(施設、器具) 食 材 : 11検体(12月6日(水)及び12月7日(木)の昼食) 検 便 : 14検体(患者:6検体、調理従事者:8検体) 結 果 : 県衛生研究所が検査した結果、患者便2検体からウェルシュ菌が検出された。</p>
11 その他	<p>行政処分(竜ヶ崎保健所) 営業種別：飲食店営業 食品衛生法に基づく営業禁止：令和5年12月13日(水)から 再発防止対策が講じられるまでの期間 なお、当該施設は12月11日(月)から自主休業している。</p>

【参考】

(1) 茨城県内（水戸市を含む）の食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和5年の発生状況（本件を含む） （令和5年1月1日～令和5年12月13日）	13件	138名	0名
令和4年の発生状況 （令和4年1月1日～令和4年12月31日）	5件	29名	0名

(2) 茨城県内（水戸市を含む）のウェルシュ菌による食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和5年の発生状況（本件を含む） （令和5年1月1日～令和5年12月13日）	1件	10名	0名
令和元年の発生状況 （平成31年1月1日～令和元年12月31日）	1件	3名	0名

※令和2年～4年はウェルシュ菌による食中毒は発生していません。

県民の皆様へ

ウェルシュ菌食中毒に注意しましょう！！

ウェルシュ菌は、人や動物の腸管、土壌、水中などの自然界に広く分布し、熱に強い芽胞を形成するため、高温でも死滅せずに生き残ります。

加熱した食品の温度が発育に適した温度まで下がると、急速に増殖し、ウェルシュ菌を大量に含んだ食品を食べることで、体内で毒素（エンテロトキシン）が産生され、その毒素の作用で食中毒症状を呈します。

【ウェルシュ菌食中毒の症状】

食後6～18時間（平均10時間）で、腹部膨満、腹痛及び下痢等の症状を呈します。

【ウェルシュ菌食中毒の予防方法】

「食中毒予防3原則」が効果的です。

○つけない

調理前やトイレの後は、しっかり手を洗いましょう。

○増やさない

調理した食品は、速やかに食べましょう。

すぐに食べない場合は、適切な温度（10℃以下65℃以上）で保管しましょう。

○やっつける

食材は中心部までしっかり加熱しましょう。

- ・ 県生活衛生課食の安全対策室ホームページ

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>

- ・ 厚生労働省ホームページ

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html#h2_free4

