

令和6年4月25日（木）

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 澁澤 弥生

連絡先：029-301-3424（内線 3421）

食中毒発生概況について

- | | |
|------------|--|
| 1 探知 | 令和6年4月19日（金）午後4時45分ごろ、神栖市内在住の方から潮来保健所へ「4月17日（木）に神栖市内のこども食堂を利用したところ、翌日朝から腹痛、下痢などの食中毒様症状を呈しているものが複数名いる。」との連絡があった。 |
| 2 事件の概況 | 施設を管轄する潮来保健所の調査によると、神栖市内の飲食店が月に1回開催する「太平こども食堂」を令和6年4月17日（水）夕方に利用した方のうち、連絡の取れた3グループ11名中7名が4月18日午前3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。
調査の結果、患者の共通食が当該施設で提供された食事に限られること、患者3名の患者便からウェルシュ菌が検出されたこと、患者の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等から、潮来保健所は本日、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。
なお、患者らはいずれも軽症で回復しており、医療機関を受診したものはいない。 |
| 3 原因施設 | 屋 号：太平らーめん
営 業 者：株式会社FWG 代表取締役 後藤 隆皓
所 在 地：神栖市筒井1422-185
業 種：飲食店営業 |
| 4 原因となった食事 | 4月17日（水）の夕食に提供された食事からあげ、ナポリタン、マカロニサラダ、白ご飯、エビフライ、クラムチャウダー、ぶどう、アイスクリーム |
| 5 病因物質 | ウェルシュ菌 |
| 6 発生日時 | 令和6年4月18日（木） 午前3時頃（初発） |
| 7 摂食者数 | 11名（男性4名 10歳未満～30歳代、女性7名 10歳未満～30歳代） |
| 8 患者数 | 7名（男性2名 10歳未満～30歳代、女性5名 10歳未満～30歳代） |
| 9 主症状 | 腹痛、下痢 等 |
| 10 検査状況 | 拭き取り：6検体（施設、器具）
検 便：10検体（患者：6検体、無症状者：1検体、調理従事者：3検体）
結 果：県衛生研究所が検査した結果、患者便3検体からウェルシュ菌が検出された。 |
| 11 その他 | 行政処分（潮来保健所）
営業種別：飲食店営業
食品衛生法に基づく営業禁止：令和6年4月25日（木）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4月20日（土）から自主休業している。 |

【参考】茨城県内（水戸市を含む）の食中毒発生状況（令和5年、令和6年）

	事件数	患者数	死者数
令和6年の発生状況（本件を含む） （令和6年1月1日～令和6年4月25日）	7件	33名	0名
令和5年の発生状況 （令和5年1月1日～令和5年4月25日）	4件	52名	0名
令和5年の発生状況 （令和5年1月1日～令和5年12月31日）	13件	148名	0名

ウェルシュ菌（*Clostridium perfringens*）

特 徴：この菌は、動物の腸管内、土壌、下水などの自然界に広く常在しています。熱に強い「芽胞」を形成することがあり、芽胞は通常の加熱では死滅しません。

潜伏期間：6時間～18時間

症 状：腹痛，水様性の下痢

原因食品：肉類，魚介類，野菜類およびこれらを使用した煮物や大量調理食品

予防方法：食品は十分に加熱し，再加熱する場合も中心部まで十分に熱を通しましょう。調理後の食品の室温放置は避け，速やかに食べましょう。すぐに食べない場合は必ず冷蔵庫で保存しましょう。

県民の皆様へ

食中毒に注意しましょう！！

食中毒予防の三原則は，

食中毒菌を「付けない，増やさない，やっつける」 です。

- 食品に食中毒菌を付けない — 清潔
 - ・調理前には手を良く洗いましょう
 - ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう
- 食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速
 - ・生鮮食品は10℃以下で保存しましょう
 - ・調理したものは速やかに食べましょう
 - ・長時間の室温放置は避け，速やかに冷却しましょう
- 食中毒菌をやっつける — 殺菌
 - ・中心部まで十分に加熱しましょう

食中毒に関する情報は・・・

「[いばらき食の安全情報 Web Site](http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/index.cgi)」に掲載しております。

<http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/index.cgi>