

令和5年1月17日

## 食中毒の発生について

1月12日（木曜日）15時50分頃、射水市内の医療機関から「宿泊施設を利用した10名が、食中毒様症状を呈し受診した」旨、高岡厚生センター射水支所に連絡があった。

厚生センターが調査したところ、患者らは1月11日（水曜日）に射水市内の宿泊施設を利用しており、当該施設で1月11日（水曜日）に提供された夕食を喫食した利用客のうち2グループ12名が食中毒様症状を呈していることが判明した。

### 1. 患者の状況（1月17日（火曜日）9時現在）

1. 喫食者数：2グループ12名
2. 患者数：2グループ12名（10名が医療機関を受診し、入院者はなく全員快方に向かっている。）
3. 年齢：10～70歳代（全て男性）
4. 主な症状：下痢、腹痛、嘔気

### 2. 原因施設

1. 屋号：青山・有磯亭（あおやま・ありそてい）
2. 所在地：射水市七美中野193
3. 業種：飲食店（食堂）
4. 営業者：青山力也（あおやまりきや）

### 3. 原因食品

カレー

### 4. 病因物質

ウエルシュ菌

### 5. 措置

高岡厚生センターは営業者に対して、1月17日（火曜日）から19日（木曜日）までの3日間、食品衛生法に基づき営業停止を命じた。

## 6. 指導事項

高岡厚生センターは営業者に対して、次の事項について指導した。

1. 食品は十分に加熱し、衛生的に保管・提供すること。
2. 前日調理は避け、保存する場合は速やかに冷却し、低温で保存すること。
3. 食中毒防止の三原則である「清潔」、「迅速」、「加熱又は冷却」を遵守すること。
4. 器具機材等は、洗浄消毒を徹底すること。
5. 調理従事者の体調管理に留意し、不調の場合は、調理に従事しないこと。

## 7. 食中毒の発生状況（令和5年1月17日現在、本事例含む）

年次	令和5年	令和4年同期
食中毒発生件数	1件（12名）	0件（0名）

（ ）内は患者数（富山市分を含む）

## 8. ウエルシュ菌による食中毒事例（過去3年）

		令和4年	令和3年	令和2年
全国	事件数	13	30	23
	患者数	923	717	887
富山県	事件数	0	0	0
	患者数	0	0	0

令和4年の数値は速報値

平成18年以降、富山県内ではウエルシュ菌による食中毒の発生はなかった

## 9. ウエルシュ菌食中毒について

### 1. 特徴

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く住み着いています。この菌は酸素を嫌う嫌気性菌で、熱に強い芽胞（がほう）と呼ばれる胞子のような形態をとることがあります。そのため、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、中心部が無酸素状態になり、芽胞の状態で生き残ったウエルシュ菌が適温になると発芽し、急速に増殖を始めます。こうしたウエルシュ菌が多数増殖した食品を人が食べることにより、食中毒を発症します。

### 2. 主な原因食品

肉類、魚介類、野菜を使用した煮込み料理（カレーやシチューなど）に多く発生します。

### 3. 症状

潜伏期間は6～18時間（平均10時間）と比較的短く、主に腹痛や下痢等の症状を起こしますが、発熱や嘔吐はほとんど見られません。多くは1～2日で回復し、特別な治療は必要ありません。

## 4. 予防方法

- ・ 前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べることに。
- ・ 一度に大量の食品を加熱調理したときは、本菌の発育しやすい 45℃前後の温度を長く保たないようにすること。
- ・ やむをえず保管する時は、小分けしてから急速に冷却（10℃以下）し、冷蔵もしくは冷凍保存すること。
- ・ 食品を温め直すときは、かき混ぜながら中心部まで十分に火が通る（75℃以上）ようにすること。