

前橋市内の給食施設で発生した食中毒に対する処分について

1 内容のあらまし

令和8年9月3日（木）本市発表のとおり、市内老人福祉施設で腸管出血性大腸菌感染症の複数発生事例が確認された件について、当課で調査したところ、対象施設（下記4、以下同じ。）で8月19日の朝に提供された食品を喫食した77人中8人が同様の症状を呈していることが判明しました。

発症者に共通した食品は対象施設で提供された食品のみであったこと、調理従事者7人中1人と発症者8人中2人の検便から腸管出血性大腸菌O26VT1が検出されたこと、発症者の症状が腸管出血性大腸菌O26VT1による症状及び潜伏期間に合致していること及び医師から食中毒発生届が提出されたことから、対象施設で提供された食品を原因とする食中毒事件と断定しました。

なお、発症者に重症な方はおらず、全員快方に向かっています。

- (1) 発症日時 令和8年8月25日（火）4時
(2) 発症者 喫食者77人中、8人 ※調査中

	70歳代	80歳代	90歳代	計
男	0	0	0	0
女	3	3	2	8
計	3	3	2	8

最年少者：76歳（女性）、最年長者：99歳（女性）

患者地域：前橋市8人

- (3) 症状 下痢
(4) 病因物質 腸管出血性大腸菌O26VT1
(5) 原因食品 8月19日（水）朝に当該施設で提供された食品（推定）
※主な提供食品：白粥、豆腐ステーキ、キャベツの胡麻和え、漬物

2 対象施設への措置

食品衛生法第68条第3項に基づく調理業務の停止命令
（同法第6条第3号違反によるもの）

3 期間

調理業務の停止3日間（令和8年9月4日（金）から令和8年9月6日（日）まで）
なお、同施設は8月31日（月）から調理業務の一部を自粛しています

4 対象施設

施設名：特別養護老人ホームすみれ荘
前橋市富田町1180-1
設置者：社会福祉法人平成会
代表者 須藤 禮子（すとう れいこ）

5 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和8年9月4日現在）

	発生件数	患者数	死者数
令和8年*	0	0	0
昨年同期	3	40	0
令和7年	3	40	0
(令和7年の欄は1月1日～12月31日の集計)			

※本件を含まない

腸管出血性大腸菌O26

病原性大腸菌のうち、ベロ毒素（VT）と呼ばれる毒素を産生する大腸菌を腸管出血性大腸菌といいます。感染力が強く、数百個程度の菌数を摂取しただけでも発症することがあります。

- ★ 分布 反芻動物（牛など）の腸管内に生息しています。
- ★ 原因食品・感染源 生肉や加熱不十分な肉（焼肉、ハンバーグ等）
菌に2次汚染された食品（野菜や生水（未殺菌な井戸水や湧き水））
- ★ 主な症状 下痢（血便になることも）、腹痛、発熱等
- ★ 潜伏期間 2～7日（平均は3～5日）
- ★ 予防方法
 - 食品を調理するときは、中心部まで十分に加熱する。
 - 生肉の取扱い場所の近くで、そのまま喫食する食品の取扱いはしないようにする。
 - 生肉を扱う包丁・まな板等の調理器具は、なるべく専用のものを用意し、他の食品を汚染しないように使い分ける。また、生肉を取り扱った後の手指、調理器具は十分に洗浄・消毒し、細菌汚染を拡散させないようにする。
 - 焼肉等の際は、生肉用のトングや専用の箸を使って調理する。
 - 食品関係従事者は、定期的な検便を実施する。

市民のみなさまへ

夏季は腸管出血性大腸菌による患者が増加する時期になります。肉は十分に加熱を行い、生野菜などは十分に洗い、喫食しましょう。

本件に関するお問い合わせ

衛生検査課 食品衛生係

電話 内線／84-2213、84-2208
直通／027-220-5778