

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4年4月27日（水）13時頃、市内医療機関から「寮生活をしている7人が、今朝から腹痛、下痢の症状を発症して当院を受診した。発症時間及び症状から、寮で提供されている食事が原因の食中毒ではないかと疑っている。」との電話連絡が当所にありました。

当所で調査したところ、対象施設（下記4、以下同じ。）で4月25日から27日の間に夕食として提供された食品を喫食した234人のうち、43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り、発症時間が集中していることから感染症の可能性は低いこと、発症者からウエルシュ菌が検出されたこと、発症者の症状がウエルシュ菌による症状に合致していること及び患者を診察した医師から食中毒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。

- (1) 発症日時 令和4年4月26日（火） 1時
(2) 喫食者 234人（提供予定数）
(3) 発症者 43人（入院者0人）

	10代	20代	計
男	34	6	40
女	2	1	3
計	36	7	43

最年少者：15歳（男性）、最年長者：21歳（男性、女性）

- (4) 主な症状 腹痛、下痢
(5) 病因物質 ウエルシュ菌
(6) 原因食品 当該施設で4月25日から27日の間に夕食として提供された食品（推定）
主なメニュー：八宝菜、鶏天ぷら、クリームシチュー、チキンソテー

2 対象施設（給食施設）への措置

食品衛生法第55条に基づく営業停止命令（同法第6条第3号違反によるもの）

3 期間

営業停止3日間（令和4年5月1日（日）から令和4年5月3日（火）まで）

4 特記事項

前橋市の食中毒発生状況（令和4年5月1日現在）

	発生件数	患者数	死者数
2022年*	0	0	0
昨年同期	2	7	0
2021年	4	59	0
(2021年の欄は1月1日～12月31日の集計)			

* 本件を含まない

★ウエルシュ菌★

ウエルシュ菌は、人や動物の腸管内、土壌、水中など自然界に広く分布しています。自然界に分布する菌は、熱に弱いものが多いですが、食中毒を発生させる菌は、熱に強い芽胞を作り、エンテロトキシン（毒素）を産生して、下痢などを起こします。

★ 主な原因食品 カレー、シチュー、煮物、大量に調理した食品

★ 症 状 腹痛、下痢が主な症状で、比較的軽いことが多い
(感染後、6～18時間（平均10時間）で発症します)

★ 予 防 法

- ・ 前日調理はせず、加熱調理したものはできるだけ早く食べる
- ・ 一度に大量の食品を加熱調理しない
- ・ 加熱した食品は、小分けするなど工夫して速やかに冷却する

本件に関するお問い合わせ

衛生検査課 食品衛生係

電 話 直 通 / 0 2 7 - 2 2 0 - 5 7 7 8