



## 諏訪保健所管内の社会福祉施設で ウエルシュ菌による食中毒が発生しました

本日、諏訪保健所は諏訪市内の社会福祉施設「ウィズ諏訪」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の給食業務委託事業者に対し令和6年6月28日から令和6年6月29日まで、2日間の営業停止を命じました。

患者は、6月20日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した入居者ら85名中の34名で、松本保健所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からウエルシュ菌が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

### 【事件の探知】

令和6年6月21日午前9時30分頃、当該施設職員から、「施設の給食を食べている入所者60名中30名が昨夜から下痢を呈している。」旨の連絡が諏訪保健所にありました。

### 【諏訪保健所による調査結果概要】

- 患者は、6月20日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した85名中34名で、同日午後6時頃から、下痢、腹痛、嘔吐、発熱の症状を呈していました。
- 患者は、当該施設で調理、提供された食事を共通して喫食していました。
- 松本保健所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からウエルシュ菌が検出されました。
- 患者の発症状況は、ウエルシュ菌による食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました
- 以上のことから、諏訪保健所は当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

| 担当保健所 | 諏訪保健所  |   |
|-------|--|---|
| 患者関係  | 発症日時   | 6月20日 午後6時頃から   |
|       | 患者症状   | 下痢、腹痛、嘔吐、発熱   |
|       | 患者所在地  | 諏訪市   |
|       | 患者数<br>及び喫食者数  | 患者数／喫食者数：34名／85名<br>(患者内訳) 男性：7名(年齢：70歳代～80歳代以上)<br>女性：27名(年齢：20歳代～80歳代以上)    |
|       | 入院患者数  | 0名  |
|       | 医療機関の受診  | 往診により受診   |
| 原因食品  | 令和6年6月20日に当該施設で調理、提供された食事  |   |
| 病因物質  | ウエルシュ菌(エンテロトキシン産生)   |   |
| 原因施設  | 施設名  | ウィズ諏訪   |
|       | 施設所在地  | 諏訪市中洲5853番地3  |
|       | 営業者氏名  | 株式会社松柏 <small>しょうぼく</small> 代表取締役 <small>なかやま</small> 中山 <small>すぐる</small> 卓 |
|       | 営業許可業種   | 飲食店営業   |
| 措置    | 食品衛生法に基づく営業の停止<br>令和6年6月28日から令和6年6月29日まで2日間<br>(この施設は6月27日昼食から営業を自粛しています。) |   |

[参 考]

|              |   |                                       |
|--------------|---|---------------------------------------|
| 患者へ提供されたメニュー | <b>【令和6年6月20日朝食】</b><br>ごはん、なすのそぼろあん、黒豆、味噌汁、コーヒー牛乳<br><b>【令和6年6月20日昼食】</b><br>ごはん、豚のおろし焼肉、ひじきの煮付け、春菊のゴマ和え、吸物<br><b>【令和6年6月20日夕食】</b><br>ごはん、五目卵焼き、花野菜のくず煮、チンゲン菜土佐和え、味噌汁 |                                       |
| 検査結果         | ウエルシュ菌<br>(エンテロトキシン産生)  | 患者便：10検体中10検体から検出<br>従事者便：6検体中1検体から検出 |

[参 考] 長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

|                       |             |                |
|-----------------------|-------------|----------------|
| 令和6年度<br>(うち 長野市・松本市) | 10件<br>(4件) | 191名<br>(129名) |
| 令和5年度<br>(うち 長野市・松本市) | 10件<br>(3件) | 205名<br>(30名)  |

～～ウエルシュ菌による食中毒～～

**[特 徴]**

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管、土壌など自然界に広く住み着いています。この菌は酸素を好まない（嫌気性）菌で、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、その状態だと熱や乾燥に非常に強い特徴を持っています。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、活発に発育を始めます。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。

**[症 状]**

潜伏期間は6～18時間と比較的短く、その主な症状は水様性の下痢と腹痛です。多くは1～2日で回復し、特別な治療は必要ありません。

**[予防方法]**

カレー、シチューなどの煮込み料理や野菜の煮物は、調理したらなるべく早く食べるようにしましょう。一度にたくさん作った時は、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しましょう。具体的には、小分けしてから急速に冷却（15℃以下）し、冷蔵もしくは冷凍保存しましょう。また、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）ようにしましょう。「加熱したから大丈夫」といった過信は禁物です。

(問合せ先)  
 諏訪保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係  
 (担当)小船、柳澤、荻原  
 電話:0266-57-2929(直通)  
 0266-53-6000(代表)(内線 2250)  
 FAX:0266-57-2953  
 E-mail suwaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

(問合せ先)  
 健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係  
 (担当)福井、松本、塚田(混)  
 電話:026-235-7155(直通)  
 026-232-0111(代表)(内線 2661)  
 FAX:026-232-7288  
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp