

食中毒の発生について

1 概要

- (1) 令和3年10月30日(土)午前10時頃、_____学校事務局から「本校の寮生の中で、昨日夜から本日の朝にかけ、100名を超える体調不良者が発生している。」と、青森市保健所に報告があった。
- (2) 調査の結果、発症者は_____中学校及び_____高等学校の寮生計131名であり、いずれも_____を利用後、下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明した。
- (3) 市保健所は、次のことから、本件について、当該施設で提供された食品を原因とするウエルシュ菌による食中毒と断定した。
- ①発症者の症状及び発症状況が共通しており、ウエルシュ菌による食中毒症状と合致すること
 - ②発症者を診察した医師が食中毒と診断していること
 - ③発症者の共通食が当該施設で提供された食品に限られること

2 発生日

令和3年10月29日(金)(初発発症者の発生日)

3 喫食者数

約450名

4 発症者数 131名

	10歳代
男	99名
女	32名
計	131名

※なお、現時点で131名全員が軽快している

5 主な症状

下痢、腹痛 等

6 原因施設

屋号：_____

所在地：_____

営業者：_____

業種：飲食店営業(寮生に対する給食業務を受託し朝夕380食・昼450食程度を提供)

7 原因食品

令和3年10月29日(金)に提供した食品

8 病因物質

ウエルシュ菌(発症者複数名の便から検出された)

9 行政処分

令和3年11月5日(金)、市保健所は食品衛生法第60条第1項に基づき、上記営業者に対し、11月5日(金)から7日(日)まで3日間の営業停止を命じた。

なお、当該施設は10月30日(土)の昼食から営業を自粛している。

【参考】

＜本市での食中毒発生状況＞（本件を含む。）

	発生件数	患者数（又は発症者数）
令和 3年 1月～11月5日	2件	140名
令和 2年 1月～12月	2件	16名
平成31年 1月～令和元年12月	1件	3名

＜本市でのウエルシュ菌による食中毒発生状況＞（本件を含む。）

	発生件数	患者数（又は発症者数）
令和 3年 1月～11月5日	1件	131名
令和 2年 1月～12月	0件	0名
平成31年 1月～令和元年12月	0件	0名

＜ウエルシュ菌とは＞

ウエルシュ菌は、人や動物の腸管内、土壌、下水などの自然界に広く常在しています。食材としては、食肉への汚染が多くみられます。酸素のない環境で増殖し、高温下等では熱に強い芽胞をつくります。大量に加熱調理したカレーやスープ、煮物などを大きな器のまま室温で放置した際に、菌が増殖し食中毒の原因となる場合が多く、食品の冷却や保管方法に注意が必要です。

ウエルシュ菌による食中毒は、喫食後6～18時間程度で腹痛、下痢等を発症し、通常は軽症で1～2日程度で回復します。

＜市民への呼びかけをお願いします＞

※ウエルシュ菌による食中毒の予防法

- ・ 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。
- ・ 加熱した食品でも保存する場合は、小分けして速やかに冷却し、低温で保存すること。
- ・ 再加熱時はよくかき混ぜ、中心部まで十分に加熱すること。