

食中毒事件速報(7)号について



令和7年12月5日
静岡市保健所食品衛生課
監視検査係
TEL 054-249-3162

1 発生の概要	令和7年11月25日(火)11時40分頃、市内医療機関から食中毒を疑う患者を診察した旨の通報があった。 調査の結果、下記の高齢福祉施設で調理提供された食事を喫食した患者(介護職員含む)が、主に下痢の症状を呈していることが判明した。また、検便を行った患者からウエルシュ菌が検出された。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が調理提供した食事であると断定した。																							
2 発生の探知	令和7年11月25日(火)																							
3 発生年月日※1	令和7年11月24日(月)		※1 初発患者の発症日																					
4 発生場所	静岡市内																							
5 患者数等	<table><tr><td></td><td>総 数</td><td>男 性</td><td>女 性</td><td>入院者数</td></tr><tr><td>患者数</td><td>7人</td><td>2人</td><td>5人</td><td>0人</td></tr><tr><td>患者の年齢</td><td colspan="4">41歳から 103歳まで</td></tr><tr><td colspan="5">喫食者数 1グループ20人</td></tr></table>					総 数	男 性	女 性	入院者数	患者数	7人	2人	5人	0人	患者の年齢	41歳から 103歳まで				喫食者数 1グループ20人				
	総 数	男 性	女 性	入院者数																				
患者数	7人	2人	5人	0人																				
患者の年齢	41歳から 103歳まで																							
喫食者数 1グループ20人																								
6 主な症状	下痢 なお、患者は快方に向かっています。																							
7 原因食品	令和7年11月24日(月)に調理提供された昼食(推定) 【喫食メニュー】 わかめご飯、豚肉の塩こうじ炒め、じゃが芋のカレーソテー、ブロッコリーの胡麻和え、みそ汁																							
8 病因物質	ウエルシュ菌																							
9 原因施設	<table><tr><td>営業所の所在地</td><td>静岡市駿河区中原498番地の1</td></tr><tr><td>営業所の名称</td><td>フォレスト中原</td></tr><tr><td>営業の種類</td><td>飲食店営業</td></tr><tr><td>営業者の氏名</td><td>株式会社 エムズライフ</td></tr><tr><td>許可番号</td><td>静保食第070003502号</td></tr><tr><td>許可年月日</td><td>令和5年6月16日</td></tr></table>				営業所の所在地	静岡市駿河区中原498番地の1	営業所の名称	フォレスト中原	営業の種類	飲食店営業	営業者の氏名	株式会社 エムズライフ	許可番号	静保食第070003502号	許可年月日	令和5年6月16日								
営業所の所在地	静岡市駿河区中原498番地の1																							
営業所の名称	フォレスト中原																							
営業の種類	飲食店営業																							
営業者の氏名	株式会社 エムズライフ																							
許可番号	静保食第070003502号																							
許可年月日	令和5年6月16日																							
10 施設に対する措置	営業禁止命令 令和7年12月5日(金)から当分の間																							
11 食中毒と断定した理由	(1)患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと (2)患者の発症状況に共通性があること (3)患者からウエルシュ菌が検出され、潜伏期間がウエルシュ菌による 症状と一致すること (4)患者に共通するのは上記施設で調理提供された食事の喫食のみであること																							
12 検査状況	<table><tr><td>患者便</td><td>6検体中</td><td>6検体陽性</td></tr><tr><td>(ウエルシュ菌)</td><td>調理従事者便</td><td>4検体中 4検体陰性</td></tr><tr><td></td><td>ふきとり</td><td>6検体検査中</td></tr><tr><td></td><td>食品</td><td>15検体検査中</td></tr></table>				患者便	6検体中	6検体陽性	(ウエルシュ菌)	調理従事者便	4検体中 4検体陰性		ふきとり	6検体検査中		食品	15検体検査中								
患者便	6検体中	6検体陽性																						
(ウエルシュ菌)	調理従事者便	4検体中 4検体陰性																						
	ふきとり	6検体検査中																						
	食品	15検体検査中																						

(参考) 本年(令和7年次)の静岡市における食中毒発生状況
令和7年12月5日現在 7件 171人(本件を含む)
(去年同期 3件 60人)

ウェルシュ菌による食中毒について

ウェルシュ菌の特徴

- ・ ヒトや動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布
- ・ 芽胞と呼ばれる殻を作り、加熱をしても死なない
- ・ 酸素の無い環境で発育する（嫌気性） ・ 43～47℃で活発に発育
- ・ ヒトの腸管内で毒素を産生

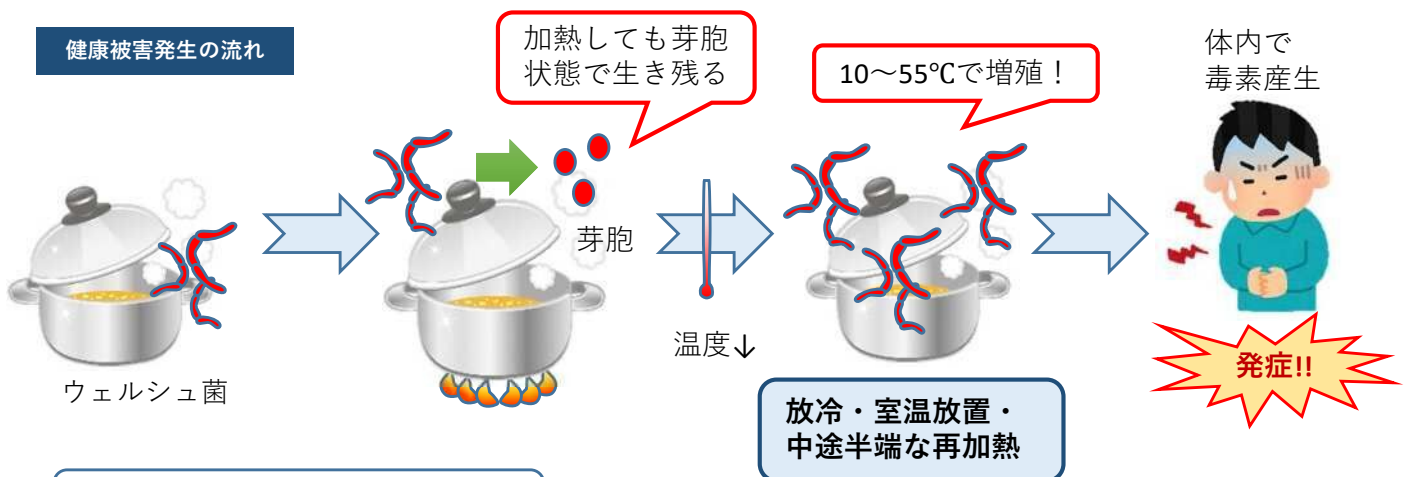
主な症状

- ・ 下痢や腹痛など（嘔吐や発熱はあまりありません）
- ・ 潜伏時間は6～18時間

原因食品（例）

- ・ カレー、シチュー、煮物、スープなど
- 粘性の高い食品や、一度に大量に作る施設での食中毒発生が多い

健康被害発生の流れ



食中毒予防のポイント

- ・ 前日調理や作り置きを避け、調理後はすぐに食べる
- ・ 調理中はよくかき混ぜ鍋底にも空気を送りながら加熱する
- ・ 再加熱する際も十分に加熱する（中心温度75℃、1分以上）
- ・ 大量調理の際は菌の発育温度帯（10～60℃）にある時間を極力短くする（小分けして冷却、急速冷却するなど）