

食中毒事故の発生について

1 発生日月日（患者の初発年月日）

令和6年4月24日（水）

2 原因施設

株式会社イワクラ（金沢市北安江4丁目）が経営する、住宅型有料老人ホーム2施設（①、②）及び介護サービス事業所2施設（③、④）

- ① 所在地 : 金沢市松島2丁目23番地
施設名 : マナの家 松島
業種 : 集団給食施設（社会福祉施設）
- ② 所在地 : 金沢市木曳野2丁目150番地
施設名 : マナの家 木曳野
業種 : 集団給食施設（社会福祉施設）
- ③ 所在地 : 金沢市涌波1丁目1番地32
施設名 : マナの家 涌波
業種 : 集団給食施設（社会福祉施設）
- ④ 所在地 : 野々市市本町1丁目21番地2
施設名 : マナの家
業種 : 集団給食施設（社会福祉施設）

施設①で事前に調理した食事を真空包装後、冷蔵もしくは冷凍し、施設②～④に配送している。施設②～④ではそれを再度加熱調理して盛り付け提供している。

3 発生の端緒

4月25日（木）薬事衛生課に金沢市保健所から、「4月24日（水）に（株）イワクラが経営する有料老人ホーム等4施設のうち3施設で、複数の入所者が消化器症状を呈している。この3施設では、金沢市内のセントラルキッチンで調理した食事を再度加熱して提供している。」旨、情報提供があった。

4 調査内容

石川中央保健福祉センター、金沢市保健所の調査では、

- ・施設②～④で提供した食事を喫食した62名（施設②24名、施設③14名、施設④24名）が同様の食中毒様症状を呈していること
- ・複数の患者の検便から、ウエルシュ菌が検出されたこと
- ・症状及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致すること
- ・患者に共通する食事は上記食事以外にないこと

以上から当該施設の食事を原因とする食中毒と断定した。

5 患者

62名（男性16名：70代～90代、女性46名：40代～100代）

うち、石川中央保健福祉センター管内（野々市市内事案） 24名、

金沢市保健所管内（金沢市3か所事案） 38名

医療機関受診 14名（入院なし）。患者は全員回復傾向にある。

6 主な症状

下痢、腹痛（患者は全員回復傾向にある）

- 7 原因食品
4月24日に当該施設で喫食した食事
- 8 病因物質
ウエルシュ菌

9 措置

石川中央保健福祉センターでは、5月2日(木)から3日間、野々市市内の当該施設④の調理部門を営業停止処分にするとともに、施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施を指示した。

参考 食中毒発生状況

令和6年度(4月から本日まで本件を含む)	7件	患者	109人(うち金沢市4件	83人)
令和5年度同期	0件	患者	0人(うち金沢市0件	0人)
令和5年度通年	16件	患者	973人(うち金沢市4件	17人)

なお、本件についてのお問い合わせは、18時30分まで薬事衛生課で対応します。

★報道機関の皆様へ★

ウエルシュ菌食中毒を防ぐため、県民の皆様へ下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

ウエルシュ菌による食中毒について

【特徴】

ウエルシュ菌はヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃等自然界に広く分布します。食中毒は主に、加熱調理後に残存した耐熱性芽胞(100℃で1～6時間でも生残)が、温度管理不良や長時間の経過によって大量に増殖することにより起こります。

この食中毒の発生原因としては、

- ① カレー、シチュー、煮物などの大量調理の際に、室温で放置するなど緩慢冷却となり、菌が増殖する危険温度帯(10℃～60℃)に長時間置かれる。
- ② 一度冷却した後に再加熱する際、中心部までしっかりと加熱していない。
- ③ 調理終了から喫食までの時間が長くなることにより、菌が増殖する。

などが挙げられます。これらにより大量に増殖したウエルシュ菌が体内に入ることにより、発症します。

【症状】

潜伏時間は6～18時間(平均10時間)で、腹痛、下痢等を発症する。

【予防方法】

- ① 食品を加熱後に冷却したり再加熱する場合は、小分けするなどして速やかに冷却し、また中心部までしっかりと再加熱する。(中心温度75℃以上で1分以上加熱)
- ② 前日からの調理は原則行わないようにし、調理終了から喫食までの時間が長くないようにする。
- ③ 配送などがある場合は、配送中も保冷や保温を徹底し、配送時間が長くないようにする。