



令和7年9月4日

担当課	生活保健課
担当者	辻本・浦崎
電話	(073) 488 - 5111
内線	

食中毒事件の発生について（第2報）

令和7年8月28日（木）に資料提供した食中毒事件について、その後確認できた事実について資料提供いたします。

- 発生日時 令和7年8月23日（土）22時00分から
- 有症者数 83名（30歳代～100歳代）（9月4日現在）
なお、有症者は全員回復しています。
- 主な症状 下痢、腹痛
- 病因物質 ウエルシュ菌
- 原因食品 かぼちゃ煮（8月23日（土）に当該事業所で調理された夕食）
- 原因施設
営業者の氏名 株式会社いしづかフードサービス
代表取締役 石塚宏介
営業の種類 飲食店営業
営業所の名称 株式会社いしづかフードサービス キッチンLe' a^{れ,あ}
営業所の所在地 和歌山市福島777-6
- 原因等についての調査
 - ・有症者の喫食状況等の調査
 - ・有症者及び従業員の検便
 - ・原因施設の検査（施設、調理器具）
 - ・食品の検査
- 措置 食品衛生法に基づき令和7年8月27日（水）から令和7年9月1日（月）まで6日間の営業停止

※ウエルシュ菌について

・特徴

ウエルシュ菌は、健康なヒトや動物の腸管内、土壌、水中、食品などの自然界に広く分布しており、大部分は非病原性であるが、一部は毒素を産生して食中毒の原因菌となる。熱に強い芽胞を作るため、煮炊き程度の加熱調理では死滅しないことがある。

- ・主な症状等 ; 主に下痢・腹痛
- ・潜伏時間 ; 6～18時間（平均10時間）
- ・ウエルシュ菌食中毒の主な原因食品

カレー、シチュー、食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物等
特に大量調理された食品で多くみられる

・予防方法

前日調理、室温放置は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べる
保存する際は、小分けなどして、できるだけ早く冷ます
再加熱する際は、食品をよくかき混ぜ、中心部まで十分に再加熱する