

# 食中毒が発生しました

本日、坂井健康福祉センターは、坂井市内にある下記の施設を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し営業停止を命じました。

食中毒事件の概要については、以下のとおりです。

## 1 探知

令和8年7月4日（土）午後4時45分頃、当該施設利用者から坂井健康福祉センターに「令和8年7月3日（金）に当該施設を利用した約100名のうち約10名が、下痢、腹痛の体調不良を呈している。」との通報があり、直ちに調査に着手しました。

## 2 調査結果

以下のことから、坂井健康福祉センターは本件を原因施設が調整した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

- 令和8年7月3日（金）に原因施設が調整した弁当を喫食した者のうち、調査が完了した47名中26名が下痢、腹痛等の症状を呈していました。
- 有症者および調理従事者の検便からウエルシュ菌が検出されました。
- 疫学調査の結果、ウエルシュ菌による食中毒の症状および潜伏期間と類似していました。
- 有症者に共通する食事は、原因施設が調整した弁当の喫食のみでした。
- 医師から食中毒患者等届出票の提出がありました。

患 者	発 症 日 時	令和8年7月3日（金）午後6時頃（初発）
	症 状	下痢、腹痛
	患 者 数	男性 9名（10～70歳代）、女性 17名（20～60歳代） ※全員症状は回復しており、入院はしていません。
原 因 食 品	令和8年7月3日（金）に原因施設が調整した弁当	
原 因 物 質	ウエルシュ菌	
原 因 施 設	所 在 地	坂井市三国町山岸67-3-1
	屋 号	ふれあいパーク三里浜 食堂 （ふれあいぱーくさんりはま しょくどう）
	営 業 者	有限会社三里浜農産 代表取締役 村上 伝左エ門（むらかみ でんざえもん）
	営業の種類	飲食店営業
行政処分等	坂井健康福祉センターは、食品衛生法に基づき、飲食店営業について本日7月8（水）から7月10日（金）までの3日間、停止処分とし、原因の究明、管理運営基準の適合状況の確認、施設の清掃状況の確認、衛生教育等を実施します。	
検 査 状 況	県衛生環境 研究センター	有症者便：6検体（うち3検体ウエルシュ菌陽性、3検体検査中） 食品検体：5検体（検査中）

## 3 本県における食中毒発生状況（令和8年7月8日現在 今回の事件を含む）

		本年 （1月1日～7月8日）		昨年 同期状況 （1月1日～12月31日）	
		事 件 数	患 者 数	事 件 数	患 者 数
福井県		12件	151名	8件	62名
内 訳	福井県 （福井市除く）	8件	103名	6件	32名
		4件	48名	2件	30名
	福井市	4件	48名	2件	30名
		4件	48名	2件	30名

## 4 報道機関へのお願い

細菌による食中毒を予防するために県民の皆様への注意喚起をお願いします。

- ・細菌による食中毒予防の3原則は「つけない・増やさない・やっつける」です。
- ・特に、手や調理器具の洗浄消毒、食品の温度管理、十分な加熱をお願いします。

### <特徴>

人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息しています。酸素のないところで増殖する菌で、芽胞を作ります。芽胞は100℃、1～6時間の加熱でも死滅しません。食べ物と一緒に人の腸管に達したウエルシュ菌は毒素を作り、この毒素が食中毒を起こします。1事例当たりの患者数が多く、しばしば大規模発生がみられます。



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。  
<食品安全委員会事務局 資料>

### <症状>

潜伏期間は、6～18時間で、ほとんどの患者は12時間以内に発症します。主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれとされています。多くの患者は1～2日で回復し、特別な治療法はなく、一般的な下痢症治療が行われます。

### <過去の原因食品>

多種多様の煮込み料理（カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け）など。

### <予防方法>

- ・清潔な調理を心掛け、調理後は速やかに食べましょう。
- ・食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は小分けするなどして速やかに行ってください。
- ・食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保ちましょう。
- ・食品を再加熱する場合は、十分に加熱して、早めに食べてください。
- ・加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、過信しないことが大切です。

参考情報：食品安全委員会ホームページ ファクトシート

(科学的知見に基づく概要書) ウエルシュ菌食中毒 [PDF]

<https://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/03clostridium.pdf>

# 食中毒予防の3原則

---

## 1 清潔（細菌をつけない）

---

食品にはいろいろな細菌が付いています。

それら細菌を他の食品に付けないためには、まず、原材料は区分して専用容器に保管することが必要です。

さらに、加熱調理した食品や生で食べる食品は原材料からの細菌汚染を防ぐため調理器具を使い分けるなどの工夫が必要になります。

また、手指にも多数の細菌が付いているため、調理の際の手洗いは、食品に細菌を付着させないための第一歩として大切です。

## 2 迅速または冷却（細菌を増やさない）

---

食中毒細菌の中には、カンピロバクターのように少量の菌で発病する細菌もありますが、多くは黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌などのように食品中で大量に増殖して食中毒を引き起こします。

そこで、食中毒を防ぐには、この「増やさない」ことが重要なポイントになります。

細菌には、それぞれ生育に適した温度帯があり、食品を保存する際には、この温度帯を避けた温度（冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫は-15℃以下）で保存する必要があります。

また、細菌は条件（温度・水分・栄養）さえよければ「ねずみ算式」に分裂して増えるので、食品を室温で長期間放置しないように心がけなければなりません。

## 3 加熱（細菌をやっつける）

---

食品の十分な加熱がもっとも効果的な方法ですが、これが不十分で食中毒細菌が生き残り、食中毒が発生する事例が多いので注意しましょう。

一般的に食中毒を起こす細菌は熱に弱く、細菌が付いていても加熱（75℃1分以上）すれば死んでしまいます。

また、冬場に発生が多いとされるノロウイルスに対しては加熱が最も効果的な殺菌方法であり、85℃で90秒以上の加熱が必要です。特に二枚貝の生食はできるだけ避け、中心部まで十分加熱しましょう。

そのほか食器・ふきんを煮沸したり、次亜塩素酸ナトリウム溶液につけたりすること、手指を逆性石鹼などで洗うことなどによる殺菌、消毒も食中毒予防に効果的です。

ただし、黄色ブドウ球菌のように毒素を作る細菌は、ひとたび食品中で増殖すると、たとえ加熱殺菌しても、作られた毒素で食中毒が起こることもありますので注意が必要です。