

報道提供資料(報道機関)

[大阪府トップ](#) > [報道提供資料検索\(報道機関\)](#) > 詳細

ウェルシュ菌による食中毒が発生しました

代表連絡先

健康医療部 食の安全推進課 監視指導グループ
担当者名: 出口・段・森野
代表電話番号: 06-6941-0351
内線番号: 6706
ダイヤルイン番号: 06-6944-6706
メールアドレス: shokunoanzen-g02@sbox.pref.osaka.lg.jp

| | |
|--------|--|
| 提供日 | 2016年10月28日 |
| 提供時間 | 18時0分 |
| 個人情報付き | 無 |
| 内容 | <p>次のとおり、ウェルシュ菌による食中毒が発生し、岸和田保健所が原因施設に対し、4日間の営業停止処分を行いましたのでお知らせします。</p> <p>1 原因施設 名称: 岸和田光が丘食堂 所在地: 岸和田市三ヶ山町379 営業者: 菜菜家食品株式会社 業種: 飲食店営業</p> <p>2 発生情報 平成28年10月27日(木曜日)、岸和田保健所に管内の社会福祉施設の職員から「10月26日(水曜日)夜から27日(木曜日)朝にかけて施設の入居者数十名が体調不良を訴えている。」との届出がありました。</p> <p>3 府の対応 ○10月27日(木曜日)から岸和田保健所は原因施設への立入調査を開始し、患者への聞き取り調査、検便及び保存食の採取等を実施しました。 ○10月28日(金曜日)、患者全員が原因施設で調製された食事を喫食していること、患者の便からウェルシュ菌が検出されたこと、患者の発症状況が類似していることから、岸和田保健所は原因施設で調製された食事を原因とする食中毒と断定し、10月28日(金曜日)から31日(月曜日)まで4日間の営業停止を命じました。</p> <p>4 患者の状況 (1)発症日時: 10月26日(水曜日)14時から10月27日(木曜日)10時まで (2)調査数: 233名調査終了(10月28日(金曜日)現在) (3)患者数: 78名[男性 47名(27歳から75歳)][女性 31名(28歳から79歳)] うち受診者及び入院者数: 0名 (4)主症状: 下痢、腹痛等</p> <p>5 原因食品 原因施設で調製し提供された食事</p> <p>6 病因物質 ウェルシュ菌</p> <p>7 検査状況 患者便: 17検体中15検体からウェルシュ菌を検出、2検体は検査継続中 調理従事者便: 8検体を検査継続中 食品: 39検体を検査継続中 施設ふきとり: 10検体を検査継続中</p> <p>8 違反理由</p> |

| | |
|----------|---|
| | <p>食品衛生法第6条第3号違反(食中毒の発生)</p> <p>9 措置内容 岸和田保健所は本日、原因施設に対し、10月28日(金曜日)から31日(月曜日)まで4日間の営業停止を命じました。 なお、原因施設は10月27日(木曜日)から営業を自粛しています。</p> <p>10 ウェルシュ菌とは？ ウェルシュ菌は、人や動物の腸管にいる常在菌で、土壌や下水などの自然界にも広く生息していることが知られています。また、100℃で6時間の加熱にも耐える熱に強い殻(芽胞)を作り、酸素が少ない状態を好みます。 食品を加熱することで、食品中の酸素が少なくなり、その後食品の温度が発育に適した温度帯まで下がったときに急速に増殖します。そのようにして多数のウェルシュ菌に汚染された食品を食べることで、ウェルシュ菌食中毒を起こします。 ＜原因食品となりやすいもの＞ カレー、スープ、シチューなど一度に多くの量を調理して、作り置きしやすいもの。 ＜症状＞ 潜伏期間は6時間から18時間と比較的短く、その主な症状は下痢や腹痛です。 多くは1日から2日で回復します。 ＜予防方法＞ ウェルシュ菌による食中毒を予防するには、この菌の増殖を抑えることが重要です。 加熱調理食品を保存する場合は小分けするなどして中心部まで急速に冷却し、低温で保存しましょう。 また、加熱した食品は早めに食べることを心がけましょう。</p> |
| 関連ホームページ | 食中毒は熱に強い？ーセレウス菌、ウェルシュ菌食中毒について |
| 取材の可否 | 可 |
| 資料提供ID | 25743 |

[報道提供資料\(報道機関\)のトップへ](#)[ページの先頭へ](#)