

情 報 提 供
2025年(令和7年)12月12日
福 山 市 保 健 所
生活衛生課 担当 藤井、佐藤
電話(084)928-1165(内線*101530)

食中毒事件の発生について

1 概要

2025年(令和7年)12月8日(月)午前11時55分頃、市内大学の寮の給食業務委託を受けている事業者から「下痢、腹痛の症状を呈している利用者が複数名いる。」旨の連絡があった。

調査したところ、12月6日(土)に株式会社魚国総本社が施設で調理提供した食事を喫食した81人中の61人が主に下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明した。症状及び発症状況が類似しており、有症者の共通食は当該施設の食事に限られていた。また有症者便からウエルシュ菌が検出された。

以上のことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒事件と断定し、12月12日(金)、当該施設に対し営業禁止の処分を行った。

2 初発日時

12月6日(土)午後5時50分

3 患者等の状況(12月12日午前11時現在)

- (1) 喫食日 12月6日(土)
(2) 喫食者数 81人(うち職員2人)
(3) 有症者数 61人(18歳~69歳)(重症者なし、現在回復傾向にある)
(内訳) 男性: 1人(うち職員1人) 60歳代 1人
女性: 60人(うち職員1人) 18~25歳 59人 60歳代 1人
(4) 主症状 下痢、腹痛等

4 原因施設

- (1) 屋号 魚国総本社・福山市28721
(2) 所在地 福山市東村町985番地1
(3) 営業者 株式会社魚国総本社 代表取締役 田所 伸浩
(4) 営業の種類 飲食店営業

※ 営業禁止は食品衛生法に係る上記営業許可施設を使用した食事の調理・提供のみであり、大学内の他営業許可施設の営業は可能です。また、当該処分は大学に対するものではありません。

5 原因食品

12月6日に提供した食事(原因食品は調査中)

【提供メニュー】朝食: 照焼きミートボール、いんげんのごまあえ、ご飯、味噌汁
夕食: ブロッコリーの和風スパゲティ、肉じゃが、白菜の和え物、コンソメスープ

6 病因物質

ウエルシュ菌

7 保健所の対応

- (1) 有症者等の健康及び喫食状況調査
(2) 原因施設の立入調査
(3) 検体採取

検体名	検体数	検査項目	検査結果(検査機関:福山市保健所)
有症者便	21	ウエルシュ菌	18検体陽性、3検体陰性
従事者便	3		3検体陰性
拭き取り	10		10検体陰性
食品	14		14検体陰性

市民の皆さまへのよびかけ

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

食品に食中毒菌を付けない — 清潔

- ・調理前には手を良く洗いましょう
- ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう

食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速

- ・生鮮材料等は、10℃以下で保存しましょう
- ・調理したものは早く食べましょう
- ・長時間の室温放置はさけましょう

食中毒菌をやっつける — 殺菌

- ・中心部まで十分に加熱しましょう

【ウエルシュ菌による食中毒について】

<特徴>

人や動物の腸管、土壤、河川などの自然界に広く常在しています。酸素の少ない環境を好む菌（嫌気性菌）で、また芽胞（がほう）の形態をとることがあります。芽胞の状態になると熱や乾燥に強い特徴をもちます。食品を大釜などで大量に加熱調理すると、中心部は無酸素状態になり、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌は芽胞の状態で生き残ります。その後、45℃程度に食品の温度が下がると、芽胞が発動し、発育し始めます。食品中で大量に増えたウエルシュ菌を食べ物と一緒に喫食することにより、小腸内で増殖して菌が芽胞の状態に変化する際に、エンテロトキシン（毒素）を产生します。この毒素の作用により下痢などの症状を引き起こします。

<症状>

潜伏期は6～18時間（平均10時間）で発症。

下痢と腹痛が主症状で、嘔吐や発熱はまれ。多くは1～2日で回復します。

<原因食品>

多種多様な煮込み料理（カレー、シチュー、麺のつけ汁、野菜煮付けなど）

<対策>

- ・食肉、魚介類、野菜の煮物は、前日調理や作り置きを避けて、調理後はすぐに食べること。
- ・再加熱する際も十分に加熱すること。（中心温度75℃、1分以上）
- ・一度に大量に作るときは、菌の発育しやすい温度を長く保たないよう注意すること。
(10℃以下から5℃以上で保存、小分けして急速冷却など)