



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和7年6月24日（火）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
生活衛生課	食品指導係	山田	内線 3419 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

食中毒の発生について

令和7年6月19日（木）に揖斐川町内の社会福祉施設から「入居者等複数名が、下痢、腹痛の症状を呈している。」旨、西濃保健所揖斐センターへ連絡がありました。

西濃保健所揖斐センターでは、患者ら全員に共通する食事は当該施設内で調理された食品に限られること、患者の便からウエルシュ菌が検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。

発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

記

1 発生状況

摂食者数	46人
有症者数	16人（男性8人、女性8人） 42歳 ～ 79歳
受診者数	1人（入院0人）
摂食日時	6月18日（水）17時30分 ～ 6月18日（水）19時30分
発症確認日時	6月19日（木） 3時00分 ～ 6月19日（木）19時00分
主な症状	下痢、腹痛等

2 主なメニュー なすと厚揚げの肉みそ炒め、里芋のカニカマあんかけ、すまし汁 等

3 原因食品 調査中

4 病因物質 ウエルシュ菌

5 原因施設 屋号：西濃^{せいとう}サンホーム ミツオ^{ちゅうぼう}厨房
設置者：株式会社ミツオ 代表者 青木^{あおき} 博之^{ひろゆき}
※当該施設の給食業務受託業者
業種：飲食店営業（給食）
所在地：揖斐郡揖斐川町^{ながら}長良24-1

6 検 査

原因究明のため、引き続き患者及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

7 措 置

西濃保健所揖斐センターでは、当該施設を6月24日（火）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

岐阜県における食中毒発生状況（6月24日現在、本件を含む）

		本 年			昨 年 同 期			昨年1年間		
		件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数
岐 阜 県		1 6	6 8 5	0	1 1	4 3 8	0	2 0	4 8 6	0
内 訳	岐阜市以外	1 3	6 3 3	0	6	2 0 0	0	1 4	2 4 5	0
	岐阜市	3	5 2	0	5	2 3 8	0	6	2 4 1	0

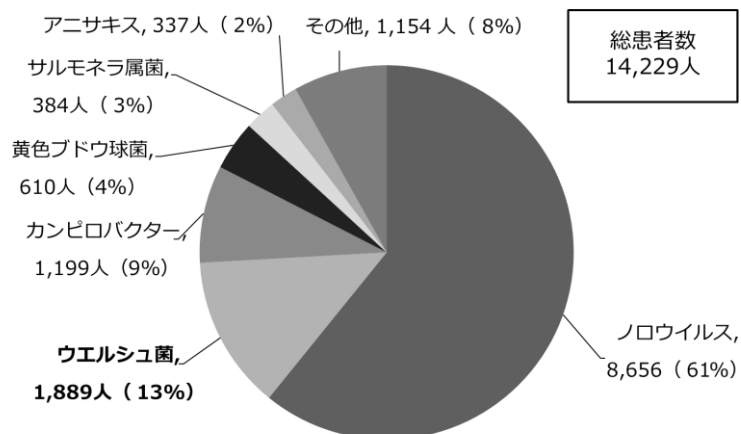
ウエルシュ菌による食中毒

＜菌の特徴＞

- 人の動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布する
- 熱に強い芽胞を作るため、加熱調理後も芽胞は生存し、食品の温度が発育に適した45℃前後まで下がると、急速に増殖する
- 人の腸管内で増殖し、芽胞を形成するときに産生される毒素（エンテロトキシン）によって発症する
- ウエルシュ菌による食中毒は大量の食事を調理する給食施設などで発生することが多い
- 全国ではノロウイルスに次いで2番目に患者数が多く、細菌性食中毒の中では最も多い
- 夏期に特に注意が必要な食中毒である



出典：政府広報オンライン「[食中毒菌の電子顕微鏡写真](#)
| [食品安全委員会 - 食の安全を科学する](#)」



令和6年病因物質別食中毒患者数（全国）

＜原因食品＞

- 肉類、魚介類、野菜類及びこれらを使用した煮物
- カレー、シチュー、スープ、麺つゆなどの大量に調理され、数時間から一夜室温で保管されたもの

＜症状と潜伏時間＞

- 主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである
- 潜伏時間は6～18時間（平均10時間）

＜予防のポイント＞

- 前日調理は避け、加熱調理したものは早く提供する
- 大量の食品を調理した時は、室温で放置せず、小分けするなどしてすばやく冷却する
- 食べる直前に十分に再加熱する