

令和5年5月7日

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所健康部
食品衛生課食品衛生係
(健康福祉局)
担当：木村、中居
972-2646 内線 2646

中村区管内における食中毒の発生について

1 探知及び概要

令和5年5月1日（月）、中村区内のサービス付き高齢者向け住宅の施設関係者から「入居者のうち複数名が4月30日（日）朝より下痢等の食中毒様症状を呈している。」という旨の連絡が中村保健センターにありました。

その後の調査で、入居者のうち17名が食中毒症状を呈しており、患者らは当該施設の委託給食業者が調理した食事を食べていることが判明しました。患者に共通する食事は当該施設で提供されたもののみであること、患者の検便からウェルシュ菌が検出されたこと、本日、医師から食中毒の届出があったことなどから、名古屋市保健所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒事件と判断しました。

2 発症日時

4月30日（日）午前3時00分頃から

3 喫食者数

29名

4 患者数

17名

5 主な症状

下痢

6 原因食事提供施設

飲食店営業

施設所在地：名古屋市中村区

7 原因食事

4月29日夜に提供された食事（豚肉の塩だれ炒め、チヂミ、レンコンの煮物、ご飯、みそ汁）

8 病因物質

ウェルシュ菌（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

9 措置

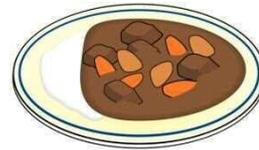
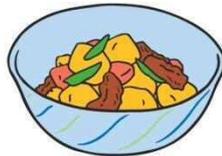
名古屋市保健所は5月7日（日）当該施設における飲食店営業の禁止処分を行いました。

10 本市の食中毒発生状況（5月7日現在、本食中毒を含む。）

	件数(件)	患者数(人)
令和5年	4	164
前年同期	8	151
前年計	18	175

《ウェルシュ菌とは》

- ◆人や動物の腸内、土壌、下水等に広く存在します。
- ◆熱に強い芽胞を作るため、100℃、1～6時間の加熱でも生き残ります。
- ◆腸管に達した菌は、毒素を作り、食中毒になります。
- ◆主な症状 ; 下痢・腹痛など
- ◆発症までの時間 ; 6～18時間(平均10時間)
- ◆主な原因食品 ; 煮込み料理(カレー、シチュー)、煮物(肉、魚、野菜)など



【食中毒予防法】

- ◆前日調理は避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べましょう。
- ◆大量の食品を調理した場合は室温に放置せず、保存する場合は小分けし、急速に冷却して冷蔵するか、または温蔵する(10℃以下または55℃以上)。
- ◆カレー等を再加熱する場合は、よくかき混ぜながら十分に加熱しましょう。
- ◆適切な手洗いや調理器具の殺菌などを実施し、清潔な調理を心がけましょう。

