

# 報道資料

令和6年12月6日

薬務・衛生課

食品・生活衛生係

担当：瀬尾、佐羽

内線：3171, 3174

ダイヤル：27-8681

## 食中毒事件の発生について

令和6年12月2日（月）午前8時35分頃、香芝市の住民から、12月1日（日）に香芝市内の子ども食堂で提供された弁当を喫食した複数名が下痢等の食中毒様症状を呈した旨の連絡が中和保健所にありました。

中和保健所が調査したところ、12月1日（日）に香芝市内の当該施設が140食の弁当を提供し、連絡の取れた2グループ計7名及び子ども食堂の従事者8名の計15名について、12月1日（日）午後6時を初発として下痢等の症状を呈していることが判明しました。

有症者に共通する食事は、当該施設で調製及び提供された弁当以外ないこと、有症者及び調理従事者のふん便からウエルシュ菌が検出されたこと、有症者を診断した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該施設で調製された弁当を原因とする食中毒と断定し、12月6日（金）から2日間の営業停止を命じました。当該施設の営業日は、木曜日から土曜日となっており、12月5日（木）から営業を自粛しております。

なお、重症者はおらず、全員快方へ向かっています。

発生日時	令和6年12月1日（日） 午後6時（初発）～
有症者関係	有症者数： 15名 男性： 3名 女性： 12名 受診者数： 0名
主症状	有症者（15名）の状況 下痢：15名 腹痛：10名 ※ 症状の重複を含む
原因施設	所在地： 名称： 営業者： 業種： 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、施設情報は削除 しています。
原因食品	12月1日（日）に提供された弁当
病因物質	ウエルシュ菌
検査状況	有症者のふん便：3名（3名からウエルシュ菌検出） 従事者のふん便：8名（6名からウエルシュ菌検出、2名は検査中） 保存検査：2検体（豚の生姜焼き丼、パスタサラダ）（検査中）
措置等	行政処分：12月6日（金）から7日（土）まで2日間の営業停止 指導事項：施設の洗浄・消毒、営業者に対する衛生教育
メニュー	弁当（豚の生姜焼き丼、パスタサラダ、みかん）

有症者の発生状況（令和6年12月5日時点）

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	70歳～	合計
男性	1	0	0	0	0	0	0	2	3
女性	4	0	1	2	0	1	0	4	12
計	5	0	1	2	0	1	0	6	15

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

本年度（本件を含む）	件数：	2件	有症者数：	19名
昨年度同時期	件数：	3件	有症者数：	53名
昨年度	件数：	4件	有症者数：	62名

★報道機関の皆様へ★

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

ウエルシュ菌による食中毒について

<特徴>

人や動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃等自然界に広く分布しています。  
熱に強い芽胞を形成することがあり、芽胞は100℃の加熱でも死滅しません。  
食後6～18時間で発症します。

<症状>腹痛、下痢等

<原因>

食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品をそのまま放置した場合

<対策>

調理後は速やかに喫食しましょう。  
保存するときは小分けにして冷蔵するなど、早く冷やす工夫をしましょう。  
食品を十分に加熱し、再加熱の際は中心部まで十分に熱を通しましょう。