

食中毒が発生

1 概要

令和8年9月14日（月）午後4時50分、丸亀市内の医療機関の医師から「本日、食中毒症状のある学生1名を診察した。学生の寮生の半数以上が、本日夕方から体調を崩しているようである。」旨の電話連絡が中讃保健所にありました。

中讃保健所が調査したところ、「マサキフーズ」（高等学校の学生寮向けに食事を提供している施設）が提供した食事を喫食した68名のうち42名が、令和8年9月12日（土）午前6時30分頃から9月14日（月）午後3時45分頃にかけて下痢、腹痛等食中毒症状を呈していることが判明しました。

これらの患者の共通食は、当該施設で調理した食事に限られており、患者の便からウエルシュ菌が検出されたこと、患者の症状がウエルシュ菌の食中毒と一致すること及び患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、当該施設で調理した食事を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

2 喫食者数 68名（男性68名）

3 患者数 42名（男性42名）

4 原因施設 所在地 香川県丸亀市新浜町1丁目3番1号

施設名 マサキフーズ

営業者 マサキ^{こうぎょう}工業^{有限会社}

代表取締役 ^{たむらまさひろ}田村正廣

5 症状 下痢、腹痛等

6 検査 検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター等）

患者便：42検体、従業員便：2検体、食品残品：19検体、使用水：1検体、調理器具等拭き取り：14検体

7 原因食品 調査中

【喫食メニュー例】9月13日夕食：ご飯、みそ汁、豚みそマヨ炒め、かぼちゃのいとし煮

8 病因物質 ウエルシュ菌

9 行政処分（処分庁：中讃保健所）

令和8年9月16日（水）から9月18日（金）までの3日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（今回を除く））

	発生件数（件）	患者数（名）	死者数（名）
令和8年	7（うち高松市3）	115（うち高松市89）	0
令和7年	11（うち高松市3）	160（うち高松市63）	0

ウエルシュ菌による食中毒について

1 特徴

ウエルシュ菌は、食肉・魚介類などの食品、健康なヒト・動物の腸管内、土壌などの自然環境に広く生息しています。熱に強い芽胞（がほう）という状態になる性質があり、加熱調理をしても死滅することなく、生き残ります（100℃で1～6時間の加熱に耐える）。

また、ウエルシュ菌は、無酸素状態で増殖すること、比較的広範囲の温度域（12～50℃・最適温度43～45℃）で増殖することが知られています。

大きな鍋等で大量に加熱調理すると、一般的な細菌は死滅しますが、ウエルシュ菌は生き残ります。その後、冷蔵庫等で冷却せずに室温で放冷（放置）すると、ウエルシュ菌が増殖しやすい温度域に長時間さらされること、加熱により無酸素状態になっていることなどの条件が揃い、ウエルシュ菌が急速に増殖します。

ウエルシュ菌が増えた食品を食べることで、ウエルシュ菌が体内に入り、ヒトの小腸内でエンテロトキシン（毒素）を産生します。その毒素により、腹痛・下痢などの症状が起こります。

2 主な症状と潜伏期間

- 症 状： 下痢、腹痛（稀に嘔吐、発熱）
- 潜伏期間： 6～18 時間（平均 10 時間程度）

3 原因食品

カレー、シチュー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付けなど多種多様な煮込み料理や大量調理食品が多く見られます。前日に大きな鍋等で大量に調理し、そのまま室温で放冷（放置）するとウエルシュ菌による食中毒のリスクが高くなります。

4 予防のポイント

- 前日調理、室温放置は避け、調理後はなるべく早く食べましょう。
- 加熱調理食品（特に大量調理したもの）を保存するときは、室温で放置せず、小分けするなどして速やかに冷却し、冷蔵庫等（10℃以下）で保存しましょう。
- 保温して保存する場合は、55℃以上の高温保存が必要です。

