

食中毒事故の発生について

1 発生年月日（患者の初発年月日）

令和8年9月27日（日）

2 原因施設

屋 号 : tutumu（ツツム） ※イベント出店時の名称：たこ焼き ごんちゃん
営業者 : 嶋口 和希（シマグチ カズキ）
業 種 : 飲食店営業 ※キッチンカー
営業区域：石川県一円（金沢市を除く。）

3 発生の端緒

10月1日（木）、能登中部保健所に、9月26日（土）及び27日（日）に宝達志水町内で開催されたイベントの主催者から、「当該イベントに出店したキッチンカー等で食事をした参加者複数名が、下痢、腹痛等の食中毒様症状を訴えている。」との連絡があった。当該イベントに出店していた複数のキッチンカー及び露店について、それぞれ営業を許可した関係保健所が調査にあたったところ、石川中央保健所が営業を許可したキッチンカーの一台が提供した食事が原因である可能性が高いことが判明したため、同保健所が調査した。

4 調査内容

石川中央保健所の調査では

- ・当該キッチンカーが27日（日）に調理し提供した食事を喫食した28名のうち16名が下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈していたこと（以下、発症した16名を「患者」という。）
- ・患者16名のうち10名の検便を実施し、10名からエンテロトキシン産生遺伝子を保有するウエルシュ菌が検出されたこと。
- ・患者の症状及び潜伏期間が、ウエルシュ菌によるものと一致していたこと。
- ・患者に共通して喫食した飲食物は、当該キッチンカーが提供した「能登豚タコス」以外に認められないこと。

以上から、当該キッチンカーの食事を原因とする食中毒と断定した。

5 患 者

16名（男性3名：20代～30代、女性13名：10代～60代）

医療機関受診1名（入院なし）。患者は全員、回復傾向にある。

6 主な症状

下痢、腹痛

7 原因食品

9月27日（日）に当該キッチンカーで調理、提供された食事（能登豚タコス）

8 病因物質

ウエルシュ菌

9 措 置

石川中央保健所では、10月8日（木）から10月10日（土）までの3日間、当該キッチンカーを営業停止処分にするとともに、施設の清掃・消毒及び従業員に対する衛生教育の実施を指示した。

（なお、当該キッチンカーは、9月28日（月）から営業していない。）

参考 食中毒発生状況

令和8年度(4月から本日まで本件を含む)	3件	患者	28人(うち金沢市	0件	0人)
令和7年度同期	5件	患者	30人(うち金沢市	1件	10人)
令和7年度通年	10件	患者	145人(うち金沢市	2件	56人)

★報道機関の皆様へ★

ウエルシュ菌食中毒を防ぐため、県民の皆様へ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】

ウエルシュ菌はヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃等自然界に広く分布します。食中毒は主に、加熱調理後に残存した耐熱性芽胞(100℃で1～6時間でも生残)が、温度管理不良や長時間の経過によって大量に増殖することにより起こります。

この食中毒の発生原因としては、

- ① カレー、シチュー、煮物などの大量調理の際に、室温で放置するなど緩慢冷却となり、菌が増殖する危険温度帯(10℃～60℃)に長時間置かれる。
- ② 一度冷却した後に再加熱する際、中心部までしっかりと加熱していない。
- ③ 調理終了から喫食までの時間が長くなることにより、菌が増殖する。

などが挙げられます。これらにより大量に増殖したウエルシュ菌が体内に入ることにより、発症します。

【症状】

潜伏時間は6～18時間(平均10時間)で、腹痛、下痢等を発症する。

【予防方法】

- ① 食品を加熱後に冷却したり再加熱したりする場合は、小分けするなどして速やかに冷却し、また中心部までしっかり再加熱する。(中心温度75℃以上で1分以上加熱)
- ② 前日からの調理は原則行わないようにし、調理終了から喫食までの時間が長くないようにする。
- ③ 配送などがある場合は、配送中も保冷や保温を徹底し、配送時間が長くないようにする。