

藤岡市内の給食事業者が調理した食事を原因とする食中毒事件について

令和8年4月18日（土）、藤岡市内の給食事業者が調理した食事を原因とする食中毒事件が発生しました。県では、当該事業者に対して文書により再発防止策を指導しました。

1 概要

- (1) 発生日 令和8年4月18日（土）16時頃（初発）
(2) 有症者 108名（受診77名、うち入院0名）（4月28日時点）

	60代	70代	80代	90代以上	合計
男性	5	23	23	4	55
女性	1	11	25	16	53
合計	6	34	48	20	108

【有症者居住地】高崎市（108）

- (3) 症状 下痢、腹痛、おう吐
(4) 病因物質 ウエルシュ菌
(5) 原因食品 令和8年4月17日（金）に当該事業者が調理した食事
(6) 原因施設 施設名 宅食ライフ藤岡
所在地 藤岡市藤岡921-1
営業者 株式会社ケアクリエイト
代表取締役 檜垣 広治

(7) 経緯

令和8年4月20日（月）14時頃、高崎市保健所から「藤岡市内の事業者が食事を提供している市内複数の高齢者施設において、同様の食中毒症状を呈する患者が確認されている。」旨の連絡が本県にありました。

藤岡保健福祉事務所（保健所）が調査したところ、当該事業者が食事を提供している高崎市内の高齢者施設7施設中6施設において有症者が確認され、利用者計108名（喫食者202名）が、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈していることが判明しました。有症者の共通食は当該事業者が調理・提供した食事のみであること、高齢者施設の有症者14名の便からウエルシュ菌が検出され、有症者の症状がウエルシュ菌によるものと一致していたこと、有症者を診察した医師から食中毒届が提出されたことから、当該事業者が調理した食事を原因とする食中毒と断定しました。

2 施設に対する措置

当該施設は、令和8年4月19日（日）時点で移転しており、すでに営業の実態がないことから営業停止等の行政処分は行いませんが、本件については不適切な食品の取扱いがあったため、営業者に対して文書による指導を行いました。

3 参考

本県の食中毒発生状況 [令和8年4月28日（火）現在、（ ）内は中核市を含む]

	発生件数	患者数	死者数
令和8年1月～4月28日	7 (9)	359 (395)	0 (0)
令和7年1月～4月28日 (昨年同期)	2 (5)	15 (55)	0 (0)
令和7年1月～12月	4 (7)	26 (66)	0 (0)

←速報値

ウエルシュ菌食中毒に注意!! (予防のポイント)

- ★ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管、土壌など自然界に広く分布している細菌です。
- ★この菌は、酸素が少ない環境を好む菌（嫌気性菌）で、また、芽胞（がほう）という胞子のような形態をとることがあり、芽胞の状態になると熱や乾燥に強い特徴を持つようになります。
- ★食品を大釜などで大量に加熱調理すると、中心部は無酸素状態となり、他の細菌が死滅しても、ウエルシュ菌だけが芽胞の状態で生き残ります。その後、45℃程度に食品の温度が低下すると、芽胞が発芽し、発育を始めます。
- ★主な原因食品 肉類、魚介類、野菜及びこれらを使用した煮物など。また、カレー、シチュー、スープなど一度に大量に調理し、大釜のまま長時間室温で放冷された食品にも多くみられます。
- ★予防法 カレー、シチュー、煮物等、一度に大量の食品を加熱調理したときは、なるべく早く食べましょう。やむをえず保管するときは、小分けにして急速に冷却しましょう。