



令和8年2月5日（木）

照会先：水戸市保健所保健衛生課

担当者：技 監 兼 課 長 前田 亨

技正兼課長補佐 武藤 和広

電 話：029-243-7328

食中毒発生概況について

- 1 探知
令和8年1月30日（金）午後2時頃、茨城県生活衛生課から水戸市保健所へ、「共同生活介護支援施設の入所者数名が、1月29日（木）に食中毒症状を呈し、1名が入院した旨、医療機関から県中央保健所が通報を受けた。入所施設へ給食を提供している施設は、水戸市保健所管内に所在する。」旨の連絡があった。
- 2 調査概況
調査した結果、患者は、調理を委託された「H&A フードサービス株式会社」の給食を食べており、グループホームの入所者16名のうち12名が、共同生活介護支援施設の入所者24名のうち8名が、1月29日午前8時頃から下痢などの食中毒症状を呈していた。
また、「H&A フードサービス株式会社」は、グループホームの調理施設で調理し、隣接する共同生活介護支援施設へは、給食を搬送する形態で提供していた。
水戸市保健所は、次の理由から給食の受託事業者が提供した食品を原因とするウエルシュ菌による食中毒と断定した。
 - ・患者20人の共通食は、給食施設が提供した食事に限られていること。
 - ・複数の患者便からウエルシュ菌が検出されたこと。
 - ・すべての患者は短期間に集中して発症しており、下痢、腹痛などの症状がウエルシュ菌による食中毒と一致していること。
 - ・医師から食中毒患者等届出票が提出されたこと。なお、入院患者1名は本日退院予定である他、いずれも、快方に向かっている。
- 3 原因施設
営業者：H&A フードサービス株式会社（代表取締役：赤城 慎二）
屋 号：合同会社 TSC グループホーム小吹すすらん苑
所在地：水戸市小吹町710-1
営業の種類：飲食店営業
- 4 原因食品
1月28日に提供した夕食（ご飯、赤魚の煮付け、南瓜のいとこ煮、みそ汁（白菜、ニンジン）等）（推定）
- 5 病因物質
ウエルシュ菌
- 6 発症日時
令和8年1月29日（木）午前8時頃に初発

7 患者数

	患者数（＊）	（うち男性）	（うち女性）	年齢
グループホーム	12人	1人	11人	50歳代 ～90歳代
共同生活介護支援施設	8人	4人	4人	20歳代 ～70歳代
合 計	20人	5人	15人	

＊ 令和8年2月5日時点における患者数

8 主 症 状

下痢、腹痛、発熱等

9 検査状況

【検体数】15検体（患者13検体、従事者2検体）

【結 果】患者便6検体からエンテロトキシン産生ウエルシュ菌を検出

10 行政処分

原因施設に対する営業禁止処分（食品衛生法第60条第1項）

令和8年2月5日（木）から再発防止対策が講じられるまでの期間

11 そ の 他

原因施設は、2月4日（水）から自主休業している

（参考）水戸市内の食中毒発生状況

期間	事件数	患者数	死者数
令和8年1月1日～令和8年2月5日	2件 （本事案を含む。）	25人	0人

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、酸素のないところで増え、熱に強い芽胞を形成する細菌で、ヒトや動物の腸管内、土壌、下水などの自然環境に広く分布しています。

【症状】

6～18時間（平均10時間）の潜伏期間の後、主に腹痛と下痢などの症状を引き起こします。

【原因となる主な食品】

食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多く見られます。

【予防方法】

- ・調理後は、常温で放置せず、速やかに食べるようにしましょう。
- ・保存するときは、小分けし、冷蔵庫などで急速に冷すようにしましょう。
- ・調理するときや温め直すときは、かき混ぜながら中心部まで加熱するようにしましょう。

○厚生労働省のホームページ

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html

