

食中毒の発生にかかる措置について

令和 8 年 2 月 2 日（月）午前 9 時 10 分頃、堺市内の特別養護老人ホーム「くみのき苑ゆらら」から、当該施設及び隣接する介護付有料老人ホーム「エコハウスゆらら」の入居者・職員のうち複数名が食中毒症状を呈している旨の連絡が堺市保健所にありました。

本市で調査した結果、患者らは共通して当該施設の厨房で調理された食事を喫食していること、患者間で感染症を疑う事実がないこと、便検査を実施した結果、患者 10 名（2 月 6 日時点）からウエルシュ菌が検出されたこと、患者の発症状況が類似していることから、当該施設の厨房で調理された食事を原因とする食中毒と断定し、事業者に対して、2 月 6 日（金）から 7 日（土）までの 2 日間の業務停止を命じました。

- 1 発生年月日（初発） 令和 8 年 1 月 31 日（土）
- 2 喫食者数 105 名【調査中】
- 3 有症者数 60 名【調査中】
（男性 16 名、女性 44 名（くみのき苑ゆらら 33 名、エコハウスゆらら 27 名））
- 4 主 症 状 下痢、腹痛等（重症者なし）
- 5 原因食品 令和 8 年 1 月 31 日（土）の夕食として、当該施設の厨房で調理された南瓜の煮付（推定）
- 6 原因施設
 - ・所在地 堺市東区南野田 454-2
 - ・事業者 社会福祉法人ラポール会 理事長 辻 光治
 - ・施設名 特別養護老人ホームくみのき苑ゆらら
 - ・業種 集団給食施設
- 7 病因物質 ウエルシュ菌
- 8 措置 業務停止処分 令和 8 年 2 月 6 日（金）から 7 日（土）までの 2 日間
- 9 検査状況（検査機関：堺市衛生研究所）

検体名	検査結果
患者検便	10 検体：ウエルシュ菌陽性
調理従事者検便	検査中
拭き取り検査	5 検体：食中毒細菌すべて陰性
食品	1 検体：ウエルシュ菌陽性

【参考】 ウエルシュ菌による食中毒**<特徴>**

- ・ヒトや動物の腸管内、土壌、下水等の自然界に広く存在しています。
- ・熱に強い芽胞を作り、高温でも死滅しないため、食品を大量に加熱調理すると他の細菌が死滅しても芽胞は生き残ります。この芽胞が作られる時に産生される毒素（エンテロトキシン）によって食中毒が起こります。

<主な症状>

約 6～18 時間の潜伏時間の後、主に腹痛、下痢を起こします。

<食中毒の主な原因>

スープ、カレー、煮物など大量に調理された食品が長時間室温に放置されていた場合に、原因となることがあります。

<予防>

- ・調理後は速やかに喫食すること
- ・調理後の食品を保管する場合は小分けにして速やかに冷却すること
- ・保存しておいた食品は、十分に再加熱し、中心まで熱を通すこと

問
い
合
わ
せ
先

担 当 課：健康福祉局 保健所 食品衛生課
電 話：072-222-9925
ファックス：072-222-1406