

食中毒発生概況について

1 探知	令和7年5月12日（月）午後0時15分頃、神栖市内の事業所から潮来保健所に「寮の食堂を利用した社員が令和7年5月10日（土）から発熱、腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈している。」旨の連絡があった。
2 事件の概況	施設を管轄する潮来保健所の調査によると、令和7年5月8日（木）に、神栖市内の寮が調理、提供した食事を喫食した35名中28名が、5月9日（金）午後9時頃から下痢、腹痛、発熱等の食中毒様症状を呈し、18名が医療機関を受診していることが判明した。 潮来保健所は、患者らの共通食が当該施設の食事に限られること、患者便及び調理従事者便からサルモネラ属菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がサルモネラ属菌によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、当該施設が調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定した。 患者はいずれも快方に向かっている。
3 原因施設	屋 号：〇〇〇 営業者：〇〇〇 所在地：神栖市〇〇〇 業 種：飲食店営業
4 原因となった食事	令和7年5月8日（木）夕食に調理、提供した食事（油淋鶏（キャベツ、きゅうり、トマト添え）、卵と木耳の炒め物、冷菜（ピリ辛メンマ、きゅうりの和え物）、味噌汁、ご飯）
5 病因物質	サルモネラ属菌
6 発生日時	令和7年5月9日（金） 午後9時頃（初発）
7 摂食者数	35名（男性35名 20歳代～60歳代）
8 患者数	28名（男性28名 20歳代～60歳代）
9 主症状	下痢、腹痛、発熱 等
10 検査状況	拭き取り：7検体 食 材：2検体 検 便：患者：14検体、調理従事者：3検体 結 果：県衛生研究所が検査した結果、患者便13検体、調理従事者便1検体からサルモネラ属菌が検出された。
11 その他	行政処分（潮来保健所） 営業種別：飲食店営業 食品衛生法に基づく営業禁止：令和7年5月19日（月）から再発防止対策が講じられるまでの期間 なお、当該飲食店は5月12日（月）夕方から営業を自粛している。

【参考】 茨城県内（水戸市を除く）の食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和7年の発生状況（本件を含む） （令和7年1月1日～令和7年5月19日）	8件	274名 （速報値）	0名
令和6年の発生状況※ （令和6年1月1日～令和6年12月31日）	15件	89名	0名
令和5年の発生状況※ （令和5年1月1日～令和5年12月31日）	13件	148名	0名

※水戸市を含む（確定値）

県民の皆様へ

食中毒予防の三原則は、

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

食品に食中毒菌を付けない — 清潔

- ・調理前には手を良く洗いましょう
- ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう

食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速

- ・生鮮材料等は、10℃以下で保存しましょう
- ・調理したものは早く食べましょう
- ・長時間の室温放置はさけましょう

食中毒菌をやっつける — 殺菌

- ・中心部まで十分に加熱しましょう

【サルモネラ属菌による食中毒について（食品安全委員会）】

＜特徴＞

動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。

＜症状＞

潜伏期は12～48時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり保菌者となることもある。

＜過去の原因食品＞

卵、またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽんなど。二次汚染による各種食品。

＜対策＞

肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。しかし過信は禁物。二次汚染にも注意。

【参考 URL】

○食品安全委員会 サルモネラ属菌

https://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/genussalmonella.pdf

○国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイト（JIHS） サルモネラ感染症

<https://id-info.jihs.go.jp/diseases/sa/salmonella/010/salmonella.html>

○農林水産省 サルモネラ（細菌）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/salmonella.html