

記者発表資料
令和7年7月7日
食と暮らしの安全推進課
食品安全班
担当：大熊・西村
電話：022-211-2644

食中毒の発生について

〔事件の概要〕

令和7年7月1日(火)午後3時50分頃、登米市内の医療機関から、「購入した弁当を喫食し、食中毒症状を呈している患者1名を本日診察した」旨、石巻保健所登米支所に通報があった。

同保健所が調査したところ、6月29日(日)に、登米市内の「ほっともっと佐沼梅ノ本店」で調理された弁当を喫食した2グループ61名のうち、27名が下痢、腹痛等の症状を呈していたことが判明した。

同保健所は、患者に共通する食事が、6月29日(日)に同店において調理された弁当に限られていること、患者の症状及び潜伏時間が一致していること、複数の患者の便からウエルシュ菌が検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、6月29日(日)に同店が調理した弁当を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患者関係	発症日	令和7年6月29日(日)
	主な症状	下痢、腹痛等
	患者数	27名(10代～40代)
	受診者数	2名
	入院者数	なし
	診療医療機関	登米市内の医療機関
原因食品	原因施設で調理された弁当	
病因物質	ウエルシュ菌	
原因施設	所在地：登米市迫町佐沼梅ノ木1丁目3番地8 屋号：ほっともっと佐沼梅ノ本店 営業者：株式会社リーベフーズ 代表取締役 中村 愛子 業種：飲食店営業	
措置	飲食店の営業停止3日間(7月7日(月)から9日(水)まで)	
担当保健所	石巻保健所登米支所	

※喫食メニュー

スポーツ弁当(のり)、スポーツ弁当(から揚げ&デミメンチ)、スポーツ弁当(しょうが焼き&焼売)

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況【本件を含めない。()内は、仙台市分を再掲】

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から7月6日まで	12(4)	242(27)	0(0)
昨年同期	7(3)	258(75)	0(0)

ウエルシュ菌による食中毒について

【ウエルシュ菌とは】

- ウエルシュ菌は土壌などに広く分布する菌で、人や動物の腸管にも存在します。
- この菌は熱に強い「芽胞（がほう）」と呼ばれる形態をとり、100℃の加熱でも死滅しません。
- カレーやシチュー等を大鍋で大量に作る場合、他の細菌は死滅してもウエルシュ菌の芽胞は生き残ります。調理後に適切に冷却せず放置すると、40℃～50℃で急速に増殖して食中毒の原因となります。
- ウエルシュ菌食中毒は、6～18 時間（平均 10 時間）の潜伏期間の後、主に腹痛と下痢等の症状を起こしますが、発熱や嘔吐はほとんどみられません。

【原因となる食品】

- カレー、シチュー、及びパーティー・旅館での複合調理食品によるものが多く、特に食肉、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みられます。

【予防方法】

- ウエルシュ菌が増えやすい「40℃～50℃」にしない事が大切です。
- 加熱調理した物であっても、放置せずになるべく早く食べましょう。
- 保存するときはパックに小分けして冷蔵するなど、早く冷やす工夫をしましょう。