

食中毒事件速報(1)号について

報道発表

令和5年6月6日
 静岡市保健所食品衛生課
 監視検査係
 TEL 054-249-3162

- 1 発生の概要 令和5年5月30日(火)に下記施設で調理提供された仕出し弁当を喫食した3グループ74人のうち36人が、嘔吐、吐き気、下痢等の症状を発症し、そのうち1人が医師の診察を受けたところ、食中毒の疑いがあると診断された。患者の調査を実施した結果、18人中5人から黄色ブドウ球菌が検出された(うち13人は検査中)。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した仕出し弁当であると断定した。
- 2 発生の探知 令和5年5月31日(水)
- 3 発生年月日※ 令和5年5月30日(火) ※初発患者の発症日
- 4 発生場所 静岡市等
- 5 患者数等
- | | 総数 | 男性 | 女性 | 入院者数 |
|-------|-------------|-----|-----|------|
| 患者数 | 36人 | 19人 | 17人 | 0人 |
| 喫食者数 | 74人 | - | - | - |
| 患者の年齢 | 16歳から 90歳まで | | | |
- 6 主な症状 嘔吐、吐き気、下痢(水様便)
 なお、患者は快方に向かっています。
- 7 原因食品 5月30日(火)に調理提供された仕出し弁当
 【喫食メニュー】
 ・親子弁当(炒り卵、鶏肉とかまぼことたけのこの煮物、山菜の煮物、鶏飯)を喫食した。
- 8 病因物質 黄色ブドウ球菌
- 9 原因施設
- | | |
|---------|-------------------|
| 営業所の所在地 | 静岡市葵区千代田六丁目28番10号 |
| 営業の種類 | 飲食店営業(仕出し屋) |
| 営業所の名称 | とりめしや 千代田店 |
| 営業者の氏名 | 株式会社 こころの花 |
| 許可番号 | 静保食第30004492号 |
| 許可年月日 | 平成30年12月16日 |
- 10 施設に対する措置 営業禁止命令 令和5年6月6日(火)から当分の間
- 11 食中毒と断定した理由 (1)患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと
 (2)患者の発症状況に共通性があること
 (3)患者、従業員及び食品から黄色ブドウ球菌が検出され、潜伏期間が黄色ブドウ球菌による症状と一致すること
 (4)患者に共通するのは親子弁当の喫食のみであること
- 12 検査状況
- | | |
|------|---------------------------|
| 患者便 | 18検体中5検体黄色ブドウ球菌陽性、その他検査中 |
| 従業員便 | 2検体中1検体黄色ブドウ球菌陽性、その他検査中 |
| ふきとり | 4検体中4検体食中毒菌全て陰性 |
| 食品等 | 12検体中12検体黄色ブドウ球菌陽性、その他検査中 |
- 13 その他 5月30日(火)以外の日についても調査中。

(参考) 本年(令和5年次)の静岡市における食中毒発生状況
 令和5年6月6日現在 1件36人
 (昨年同期 0件 0人)



黄色ブドウ球菌による食中毒

菌の特徴

- ・人や動物の皮膚、鼻やのどの粘膜、毛髪や、食肉、生乳など、自然界に広く分布
- ・特に、傷口やおできに化膿菌として存在
- ・菌自体は熱に弱いですが、汚染された食品中で熱に強いエンテロトキシンという毒素を作る
(毒素型食中毒菌といえます)



原因食品 (例)

- ・おにぎり、弁当、菓子などの調理品
- ・二次汚染を受けた様々な食品

主な症状

- ・激しいおう吐・吐き気・下痢など
- ・潜伏期間は1～5時間 (平均3時間)
(比較的症状が早くあらわれることが特徴です)
- ・回復は早く、1～2日で軽快

食中毒予防のポイント

- ・食材をさわる前、さわった後は手をよく洗う
- ・傷や手荒れのある手で食品に直接さわらない
(絆創膏を使用している場合も同じです)
- ・調理器具の洗浄、殺菌
- ・食品は低温管理し、長期間室温に放置しない
- ・おにぎりや弁当などは、十分冷ましてから包装する

