

令和5年7月4日

奈良市健康医療部保健所保健衛生課

TEL : 0742-93-8395

食中毒の発生について

令和5年6月29日（木）午後4時45分頃、奈良県から「6月28日（水）に奈良市内飲食店が提供した弁当を喫食した1組（38食提供）のうち5名が嘔吐、下痢等の体調不良を呈している旨、利用客グループの代表者から連絡を受けた。」との報告がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、6月28日（水）に当該飲食店が弁当を提供し、喫食した1組23名のうち調査ができた18名中5名が、6月29日（木）午前0時30分を初発として、おう吐、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店が提供した弁当以外になく、発症状況が類似していること、患者のふん便から黄色ブドウ球菌を検出したこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がされたことから、市保健所は、当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、7月4日（火）から7月6日（木）まで3日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。

なお、患者調査及び施設調査については、現在も継続中です。

患者関係	発症日時	6月29日（木）午前0時30分～午前3時
	症 状	おう吐、下痢 等
	有症者数	5名 （内訳）男性：3名（33～50歳） 女性：2名（27歳、35歳）
	受診者数	3名（入院者 0名）
原因食品	6月28日（水）に提供した弁当	
病因物質	黄色ブドウ球菌	
原因施設	所在地 業 種 屋 号 営 業 者	（行政処分が終了していますので、施設情報を削除しています。）
措 置	行政処分 7月4日（火）から7月6日（木）まで3日間の営業停止 指導事項 食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒	
メニュー	6月28日 弁当（夕食） ごはん、ポテトサラダ、ミニトマト、かいわれ大根、ハラミ、天ぷら（えび、かにかま、ししとう、なす）、ハンバーグ、卵焼き、わらびもち、きんぴら	

	ごぼう、きゅうりとわかめの酢の物				
検査関係	患者便	3件	うち	3件	黄色ブドウ球菌 検出
	ふきとり	10件	全て		食中毒菌 陰性
	調理従事者便	2件	全て		食中毒菌 陰性

[患者の発生状況]

年齢	総数	0	10	20	30	40	50	60	70	80
		~	~	~	~	~	~	~	~	~
		9	19	29	39	49	59	69	79	89
男性	3	0	0	0	1	1	1	0	0	0
女性	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0
計	5	0	0	1	2	1	1	0	0	0

[参 考]

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）						
本年度	発生件数	1件	患者数	43名	死亡者数	0名
昨年度	発生件数	1件	患者数	14名	死亡者数	0名

黄色ブドウ球菌

【特徴】

- ・ ヒトや動物の皮膚、腸管等に常在菌として存在し、自然環境に広く分布している。
- ・ 健康なヒトの鼻やのどの粘膜、毛髪に常在するほか、特に、傷口やおできなどの患部にも化膿の原因菌として多量に存在する。
- ・ 菌自体は熱に弱いですが、食品に付着し、食品中で菌が増殖する際に、極めて熱に強いエンテロトキシン（SE）という毒素を作る。この毒素を食品とともに摂取することで、食中毒症状が引き起こされる。
- ・ 食中毒は、ヒトの手指による接触で食品が汚染されるという感染経路が最も多い。
- ・ 本菌の至適増殖温度は30～37℃。
- ・ わが国においては、原因食品はにぎりめし、寿司、肉・卵・乳などの調理加工品および菓子など多岐にわたっている。

【症状】

- ・ 摂食後、1～5時間（平均3時間）の潜伏期間を経て、激しいおう吐、吐き気、下痢などを引き起こす。（摂食後、比較的早くに症状があらわれることが特徴）
- ・ 一般的に回復は早く、症状は1～2日ほどで軽快する。

【対策】

- ・ 手指に傷や手荒れのある場合は、食品に直接さわらない。
- ・ 食材に触れる前後は手をよく洗う。
- ・ 調理器具をしっかりと洗浄・消毒し、乾燥を徹底する。
- ・ 食品および原材料は低温管理し、調理したものは長時間室温に放置しない。