

報道資料

平成28年7月21日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、榎谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

食中毒事件の発生について ～黄色ブドウ球菌による食中毒～

7月18日（月）午前4時に、吉野郡大淀町内の医療機関から「7月17日（日）に葛城市内で開催された花火大会で出店している屋台を利用した者がおう吐、下痢等の症状を呈している」旨の連絡が医療機関を管轄する吉野保健所にありました。

花火大会の会場及び有症者の住所地を管轄する中和保健所が調査したところ、調査が終了した5グループ20名が7月17日（日）に屋台を利用しており、うち6名が、おう吐、下痢等の食中毒様症状を呈し、4名が医療機関を受診していることが判明しました。

調査の結果、有症者の症状が類似し全員がケバブを喫食していたこと、有症者のふん便から黄色ブドウ球菌を検出したこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該屋台で提供されたケバブを原因とする食中毒と断定しました。

なお、入院患者及び重症者はおらず、全員回復しています。

発生日時	平成28年7月17日（日） 午後9時（初発）～
有症者	有症者数：6名 男性：2名（29歳～40歳） 女性：4名（8歳～38歳） 受診者：4名（入院者なし）
主症状	有症者（6名）の状況 おう吐：6名（3～10回以上） 下痢：6名（2～10回以上） 腹痛：5名
原因施設	所在地： 提供者： 形態： 〔 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、 施設情報は削除しています。 〕
原因食品	ケバブ
病因物質	黄色ブドウ球菌
検査状況	有症者のふん便：3名（1名から黄色ブドウ球菌検出） 食 材 等：7検体（1検体から黄色ブドウ球菌検出）
措置等	指導事項：今後の催事における提供メニューの再検討、 調理従事者に対する衛生教育の徹底
メニュー	ケバブ、フランクフルト、焼きそば、みたらし団子、焼牛たん、ジュース など

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	0(0)	0(0)	1(1)	0(0)	1(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	2(1)
女性	1(0)	0(0)	2(2)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	4(3)
計	1(0)	0(0)	3(3)	1(1)	1(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	6(4)

()受診者 再掲

住所別

奈良県：6名（葛城市：5名、御所市：1名）

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）			
本年度（本件を含まず）	件数： 1件	有症者数：	3名
昨年同時期	件数： 3件	有症者数：	41名
昨 年 度	合計： 9件	有症者数：	147名

★報道機関の皆様へ★

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

黄色ブドウ球菌による食中毒について

<特徴>

ブドウの房のように見えることから、この名前が付けられました。食中毒の原因となるだけでなく、化膿性疾患の原因にもなります。人や動物で普通に見られる（常在する）細菌です。

食品中で細菌が増殖する際に、毒素を作り、この毒素を食品と一緒に食べることにより、食中毒を発症します。

なお、毒素は100℃で30分間加熱しても無毒化されません。

体内に取り込まれてから通常1～3時間で発症します。

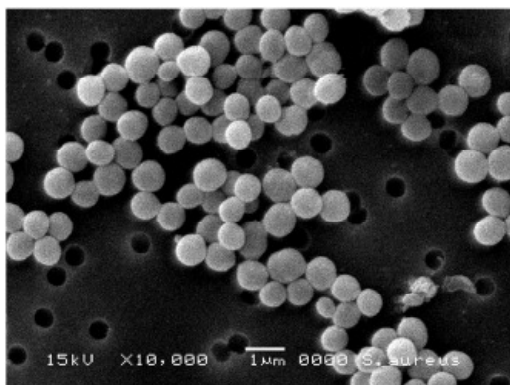
<症状>吐き気、おう吐、腹痛、下痢

<原因>

- ・黄色ブドウ球菌が増殖する際に作られた毒素を摂取することにより発症します。
- ・過去の原因食品は、穀類とその加工品（おにぎり、弁当）、卵製品、乳・乳製品（牛乳、クリームなど）、畜産食品（肉、ハムなど）、魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこなど）、和洋生菓子などで食中毒が発生しています。

<対策>

- ・手指などに切り傷があったり、化膿している場合は、食品に直接触れたり、調理をしないようにしましょう。
- ・手指の洗浄・消毒を十分に行いましょう。
- ・食品は10℃以下で保存し、菌の増殖を防ぎましょう。
- ・ねずみ・昆虫の対策を行いましょう。



(電子顕微鏡写真)