

令和 5 年 9 月 1 4 日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	原田・岡本
内線	3 5 0 7 ・ 3 5 1 0
直通	2 2 6 - 7 3 3 8

黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました

令和5年9月10日（日）、真庭市内の医療機関から真庭保健所へ「本日、市内で開かれたイベントのスタッフの中で、おにぎりを喫食した4名が嘔吐の症状を呈して受診した」旨の通報がありました。

同保健所が調査したところ、イベントスタッフの関係者が差し入れをした自家製おにぎりを同関係者13名が喫食し、うち9名が嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、患者の共通食が当該おにぎりのみであること、患者便及び残品から黄色ブドウ球菌が検出されたこと等から、当該おにぎりを原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒と断定しましたのでお知らせします。

県としては次の内容について、啓発を進めてまいります。

記

- 黄色ブドウ球菌による食中毒は、食品に付着した黄色ブドウ球菌が増殖する際に産生するエンテロトキシン（毒素）を摂取することにより起こります。通常30分～6時間（平均3時間）の潜伏期間の後に、吐き気や嘔吐、下痢等の症状がみられます。
- 黄色ブドウ球菌は、化膿菌の一つとして知られており、手指等の傷口の化膿創や、健康な人でも鼻腔（鼻）等にも生息しているため、食品取扱者を介して食品を汚染する可能性があります。
- 黄色ブドウ球菌自体は熱に強くありませんが、産生されるエンテロトキシンは熱に強く100℃・20分間の加熱によっても不活化されないため、通常の加熱調理では予防できません。

【黄色ブドウ球菌による食中毒予防のポイント】

① つけない

- おにぎりを作るときは、調理用手袋を着用するか、ラップ等で包んで握り、米飯に手指が直接触れないようにする。
- 手指に傷や化膿創、手荒れがある場合は、直接食品に触れる作業を控える。
- 調理中は、顔や鼻を触らないように注意する。

② ふやさない

- 調理品は長時間保管せず速やかに食べる。
- お弁当等を保管する際は、保冷剤等を使用して室温での放置を避ける。

【参考（食中毒の発生状況）】

1 今年（1月から今回までの事件を含む）の発生状況	7件	124名
（うち岡山市	2件	32名）
（うち倉敷市	2件	7名）
2 昨年（1月～12月）1年間の発生状況	2件	92名