

令和5年7月16日(日)

照会先：保健医療部生活衛生課食の安全対策室

担当者：室長補佐 佐藤 要介

連絡先：090-3311-1520

食中毒発生概況について

1 探知	<p>令和5年7月11日(火)午前8時40分頃、つくば保健所管内の住民から「下痢、嘔吐の症状を呈したため医療機関を受診したところ、医師から食中毒の疑いがあると言われた。」との通報がつくば保健所あてに入った。</p> <p>さらに、同日午前9時頃にはつくば保健所管内の医療機関2施設から食中毒を疑う患者を診察した旨の通報があった。</p> <p>患者らはいずれもつくば市内の飲食店を利用していることが判明し、調査を開始した。</p>
2 事件の概況	<p>つくば保健所の調査によると、令和5年7月10日(月)の午後7時頃から午後10時頃の間につくば市内の飲食店を利用した6グループ12名のうち、6グループ7名が令和7月11日(火)午前0時頃から嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明した。</p> <p>調査の結果、患者の共通食は、当該施設が提供した食事に限られること、患者の症状及び潜伏期間が黄色ブドウ球菌によるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたこと等から、つくば保健所は本日、当該営業者が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>なお、患者らは入院しておらず、いずれも快方に向かっている。</p>
3 原因施設	屋号： 営業者： 所在地：つくば市 業種：飲食店営業
4 原因となった食事	令和5年7月10日(月)に調理・提供した食事 ラーメン、塩まぜそば、トマト汁なしまぜそば 等
5 病因物質	黄色ブドウ球菌
6 発生日時	令和5年7月11日(火) 午前0時頃(初発)
7 摂食者数	12名 ※内訳は調査中
8 患者数	7名(男性6名 10歳代~20歳代、女性1名 20歳代)
9 主症状	嘔吐、下痢 等
10 検査状況	拭き取り : 10検体(施設、器具) 食 材 : 2検体(残品) 検 便 : 7検体(患者: 3検体、調理従事者: 4検体) 結 果 : 県衛生研究所で検査した結果、患者便3検体、調理従事者便2検体、 食材2検体及び拭き取り1検体から黄色ブドウ球菌が検出された。
11 その他	行政処分(つくば保健所) 営業種別：飲食店営業 食品衛生法に基づく営業禁止：令和5年7月16日(日)から なお、当該施設は7月11日(火)から自主休業している。

【参考】 茨城県内（水戸市を含む）の黄色ブドウ球菌による食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和5年の発生状況（本件を含む） （令和5年1月1日～令和5年7月16日）	1件	7名	0名
令和4年の発生状況 （令和4年1月1日～令和4年12月31日）	0件	0名	0名
令和3年の発生状況 （令和3年1月1日～令和3年12月31日）	2件	10名	0名
令和2年の発生状況 （令和2年1月1日～令和2年12月31日）	0件	0名	0名

県民の皆様へ

黄色ブドウ球菌食中毒に注意しましょう！！

黄色ブドウ球菌は、ヒトの鼻腔内、咽頭、手指、毛髪等に広く存在し、特に化膿した傷から多く検出されます。

黄色ブドウ球菌に汚染された食品を長時間常温で放置すると、その増殖過程で毒素（エンテロトキシン）が産生され、この毒素を含む食品を食べることで食中毒症状を呈します。

なお、エンテロトキシンは熱に強く、通常の加熱では破壊されません。

【黄色ブドウ球菌食中毒の症状】

食後0.5～6時間（平均3時間ほど）で悪心、嘔吐、下痢等の症状を呈します。

【黄色ブドウ球菌食中毒の予防方法】

食中毒予防3原則が効果的です。

○つけない

調理前やトイレの後は手をしっかり洗いましょう。

手に傷がある場合は食品を取扱わないようにしましょう。

○増やさない

調理した食品は、速やかに食べましょう。

すぐに食べない場合は、適切な温度で保管しましょう。

○やっつける

食材は中心部までしっかり加熱しましょう。

- ・ 県生活衛生課食の安全対策室ホームページ

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>

- ・ 厚生労働省ホームページ

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/saikin.html#h2_free4