

## 黄色ブドウ球菌による食中毒の発生について

本日、八代保健所から食中毒の発生について報告がありましたので、次のとおりお知らせします。

## 1 概要

8月1日（月）に、八代消防本部から八代保健所に、「八代市内のグループが嘔吐、下痢等の症状を呈して八代市内の医療機関を受診している。」との連絡があった。

八代保健所の調査の結果、患者は7月30日（土）の会合で提供された仕出しや弁当、刺身、おにぎり等を同日及び持ち帰って翌日に食べていたことが判明した。

患者の共通食がこの食事のみであること、患者から黄色ブドウ球菌が検出されたことなどから、八代保健所は、7月30日に提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者はいずれも快方に向かっている。

- 2 発生年月日 平成28年7月31日（日）
- 3 摂食者数 82人（7月30日 55人、7月31日 42人）※重複者15人
- 4 有症者数 12人（7月30日 2人、7月31日 10人）
- 5 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
- 6 原因施設 不明
- 7 原因食品 7月30日に提供された食事
- 8 病因物質 黄色ブドウ球菌（患者便等から検出）
- 9 検査状況 検便（患者、調理従事者）、施設等の拭き取り
- 10 今年（平成28年1月以降）の食中毒発生状況（今回を含まない）

	件数	患者数	昨年同期	
			件数	患者数
熊本県（熊本市を除く）	5件	96人	1件	20人
熊本市	2件	50人	6件	126人
合計	7件	146人	7件	146人

## 【黄色ブドウ球菌について】

●ヒトを取り巻く環境や各種の哺乳動物、鳥類等に広く分布している。特に、健康者の鼻、咽頭、腸管等に分布し、健康者の本菌保有率は20～30%であるとされている。

●食品中で増殖する時エンテロトキシンと呼称される毒素を産生する。エンテロトキシンが産生された食品を食べると、約3時間後に激しい嘔気・嘔吐、下痢などを伴う急激な急性胃腸炎症状を起こす。毒素量などの違いにより症状には個人差がみられるが、まれに発熱やショック症状を伴うこともある。重症例では入院を要する。

## ～食中毒予防のために～

■お盆や夏休みは多人数で集まり仕出し等を食べる機会が多くなりますが、次の点に注意しましょう

- ・食べる直前まで食品を低温保管し、調理後はできるだけ早めに食べる
- ・長時間室温に放置されたものを持ち帰って食べない（残った食べ物は思い切って捨てる）
- ・手洗いを徹底する。特に手指に化膿巣のある人は食品を直接触ったり、調理をしない
- ・おにぎりや和え物など食品に直接触れる場合は、使い捨ての手袋を使用する

（お問い合わせ） 健康危機管理課 食品衛生班  
担当：中川、藤本、松本  
直通：333-2247 内線：7187、7188