

横浜市政記者、
横浜ラジオ・テレビ記者 各位

記者発表資料
平成20年7月23日
横浜市保健所健康安全課長
修理 淳 TEL 671-2442
中福祉保健センター生活衛生課長
島海 正次 TEL 224-8337

食中毒の発生について（第2報）

平成20年7月21日（月）に発表しました、食中毒（疑い）の発生について、横浜市保健所では次のとおり、食中毒と断定しましたので報告します。

1 事件探知時の内容

平成20年7月20日（日）21時15分、横浜市安全管理局危機管理室から中区危機管理担当に次の届出がありました。「『横浜開港記念みなと祭国際花火大会』の見物客が食中毒様症状を呈し、5人が救急搬送された。患者はいずれも横浜港大さん橋内の売店で「おにぎり弁当」を購入している模様。」

2 調査結果

横浜市保健所では調査の結果、次の理由により食中毒と判断しました。

- (1) 77人が平成20年7月20日（日）18時頃から食中毒症状を呈していた。
- (2) 患者の共通食は「株式会社すいじょう」（横浜市中区太田町）が製造し、横浜港大さん橋の売店で販売された「おにぎり弁当」に限られていた。
- (3) 検査終了分の患者便2人分から、黄色ブドウ球菌が検出された。
また、患者が保有していた残品のおにぎり、このおにぎりが入っていた容器からも黄色ブドウ球菌が検出された。
- (4) 検査終了分の施設のふきとり1箇所、調理従事者の手指のふきとり1人分から、黄色ブドウ球菌が検出された。
- (5) 患者の主症状が黄色ブドウ球菌によるものと一致した。
- (6) 患者を診察した医師から食中毒の診定が出された。

3 発症者状況

発症者関係 (23日9時現在)	発症日時	平成20年7月20日（日） 18時頃から
	症 状	吐き気、嘔吐、下痢、発熱等
	発症者数	発症者数 77人 内訳 男性：34人（6歳から73歳） 女性：43人（2歳から86歳） ※2人の入院患者がいましたが、1人はすでに回復し退院しており、もう1人も快方に向かっています。

裏面あり

4 原因と措置

原因食品	おにぎり弁当
病因物質	黄色ブドウ球菌
原因施設	営業者：株式会社すいじょう 代表取締役 宝子山 幸一 施設所在地：横浜市中区太田町2丁目21新関内ビル1F 名称：弁当・おにぎりのすいじょう 営業の形態：飲食店営業（弁当屋）
措置	横浜市保健所では、7月23日（水）に上記、原因施設に対し営業禁止処分を行いました。なお、当該施設では7月21日（月）から営業の自粛を行っております。

【参考】

おにぎり弁当メニュー

おにぎり（さけ、こんぶ、うめ、おかか）	※おにぎりは、このうちいずれか2種が入っていた。
唐揚げ	
漬け物（沢庵、大根福神漬、大根ゆかり和え）	※漬け物は、上記3種類のいずれか1種が入っていた。

検査実施状況

・患者便	24人分（検査終了の2人分から黄色ブドウ球菌を検出。残り継続検査実施中）
・患者吐物	4人分（継続検査実施中）
・食品残品、容器等	2品目（患者残品のおにぎり、このおにぎりが入っていた容器から黄色ブドウ球菌を検出）
・施設のふきとり	10か所（検査終了の1箇所から黄色ブドウ球菌を検出。残り継続検査実施中）
・調理従事者手指ふきとり	5人分（検査終了の1人分から黄色ブドウ球菌を検出、残り継続検査実施中）
・調理従事者便	5人分（継続検査実施中）

（検査は横浜市衛生研究所で実施）

横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず）

	件数	患者数	死者数
平成20年1月1日～7月23日	13件	282人	0人
昨年同期	12件	236人	0人

市民の皆様へ

今回の7月20日（日）の「横浜開港記念みなと祭国際花火大会」にお越しになられ、同様の食中毒症状を呈された方は、医療機関や最寄りの保健所にご相談ください。

別添参考資料あり
（黄色ブドウ球菌食中毒）

黄色ブドウ球菌食中毒

菌の特徴

黄色ブドウ球菌 (*Staphylococcus aureus*) は、食中毒菌の一つで、手指の切り傷や化膿巣に存在する他、健康な人でも鼻の中や喉などに常在する菌です。

この菌は、食品の中で増殖する際にエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素を摂取することにより食中毒が発生します。この菌自体は加熱に弱いですが、毒素は熱に強く、100℃30分の加熱でも毒素が分解されませんので、菌をつけないこと、増殖させないことが予防方法となります。

原因食品

手指を介して黄色ブドウ球菌に汚染された、おにぎり、弁当、和菓子、シュークリーム等が原因食品として多く報告されています。

症状

潜伏時間は摂食後1時間～5時間(平均3時間)で、吐き気、嘔吐、腹痛が主症状です。下痢を伴う事もあります。

予防

- 手指に化膿巣がある人は直接食品に触れたり、調理をしないこと。
- 手指の洗浄消毒の実施
- 食品は10℃以下に冷蔵保存し、菌の増殖を抑えること。
- 調理時は、マスク、手袋等の着用すること。