

県央保健所管内における食中毒の発生について（最終報）

1 概 要

「金子旅館」（大田市波根町1345）を原因施設とする食中毒については、7月8日に発表をしたところですが、保健環境科学研究所の検査の結果、患者便及び食品等から黄色ブドウ球菌が検出され、県央保健所はこれを病因物質と特定しました。

また、その後の調査により、患者が新たに2名確認され、計22名となりました。

2 患 者 22名（大田市 22名）

性別\年代	10歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	合計
男	2	2	3	1	1	0	9
女	2	1	3	1	2	4(2)	13(2)
合計	4	3	6	2	3	4(2)	22(2)

()内は新たに確認された患者の内数

【発症状況】

- 発症期間 7月5日 17:30 ~ 7月6日 7:30
- 主な症状 下痢、嘔吐、嘔気、倦怠感等

3 原因食品 「金子旅館」が7月5日に提供した弁当

4 病因物質 黄色ブドウ球菌

5 県民の皆様へ

【黄色ブドウ球菌とは】

- ・ 黄色ブドウ球菌は、代表的な毒素型食中毒菌で、エンテロトキシンと呼ばれる毒素を産生します。
- ・ ヒトの生活環境に広く分布しており、化膿創や咽頭、鼻腔、頭髪、腸管内などにも存在しています。
- ・ 菌が増殖する際にエンテロトキシンを産生し、菌は熱に対して弱いものの、エンテロトキシンは耐熱性があります。(100℃ 30分の加熱でも不活化されない。)

【予防方法】

- ・ 調理を行う前には石けんと流水で十分に手を洗いましょう。
- ・ 調理にあたっては、十分に加熱しましょう。
- ・ 嘔吐、下痢等の症状及び手指の傷等がある場合は、調理を控えましょう。
- ・ 食品は冷蔵庫等で低温で保存しましょう。
- ・ 調理した食品はすぐ食べるようにしましょう。

【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】

	発生件数（件）	患者数（人）
令和2年	4	10
令和3年（本件を含む）	2	23