

緊急食品衛生情報

令和5年9月28日号

大津市保健所

八戸市内の弁当製造施設を原因とする食中毒の発生について

八戸市保健所は、9月23日に、食中毒の原因施設と断定した八戸市内の弁当製造施設に対して、食品衛生上の危害を除去するまでの期間を予測することができないため、営業の全部について禁止とする行政処分を行いました。

調査により、原因食品である弁当からは、黄色ブドウ球菌(エンテロトキシンA型)及びセレウス菌(エンテロトキシン産生)が検出されており、発症者は26自治体、394名に拡大しています。

☆黄色ブドウ球菌による食中毒について

○黄色ブドウ球菌とは

調理者の手指などを介して食品を汚染し、食品中で菌が増殖するときに作る毒素により発症します。菌は熱に弱い一方、その毒素は100℃、20分間の加熱でも分解されません。

○主な原因食品

弁当、和菓子、おにぎりなど手指を介して汚染された食品

○黄色ブドウ球菌による食中毒の特徴

潜伏期間は通常30分～6時間で、吐き気、嘔吐、腹痛を主症状とします。

☆セレウス菌による食中毒について

○セレウス菌とは

自然環境に広く存在し、多くは熱に強い芽胞として存在します。加熱調理済み食品を室温放置した際などに増殖します。嘔吐型と下痢型があり、日本ではほとんどが嘔吐型です。嘔吐型の毒素は120℃、90分の加熱でも分解されません。

○主な原因食品

嘔吐型:米飯、スパゲティなど/下痢型:食肉製品、野菜、ポトフなど

○セレウス菌による食中毒の特徴

嘔吐型:潜伏期間は0.5～6時間で、嘔吐、吐き気を主症状とします。

下痢型:潜伏期間は6～15時間で、下痢、腹痛を主症状とします。

☆食中毒予防のポイント

- ① 手指などに化膿した傷のある人は、直接調理に携わらない。
- ② 手指の洗浄消毒を十分に行う。
- ③ 調理時には、帽子やマスクを着用する。米飯や麺類は、前日調理などの作り置きは避け、調理後早めに食べる。
- ④ 加熱調理後の食品を保存する際は小分けにするなどして速やかに冷却し、10℃以下、あるいは冷蔵(65℃以上)で保存する。(室温放置しない)
- ⑤ 土つきの野菜などは、十分に洗浄する。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話:077-522-8427 FAX:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp