

第52回ワンコインセミナー（神戸市教育会館）

2024年9月28日

黄色ブドウ球菌による食中毒事例 から考える原因と予防策

SINCE
1891



一般財団法人 東京顕微鏡院
食と環境の科学センター 微生物検査部
森 哲也



一般財団法人 東京顕微鏡院

Since 1891 私たちは、食品と環境の安全性に関する検査や公益活動等を通じて社会に貢献します

報道機関各位

八戸市保健所

市内で製造された弁当による食中毒の発生にかかる処分について

1 概要

- (1) 9月17日午前8時30分頃、福島県内の保健所から、「八戸市の弁当製造施設が製造する弁当を喫食した3名で体調不良者（以下、発症者）がいる」旨の連絡があった。
- (2) 調査の結果、発症者便及び当該施設が製造した弁当（未開封）から黄色ブドウ球菌（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）が検出されたこと、発症者の潜伏期間及び臨床症状が黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）又はセレウス菌（エンテロトキシン産生）によるものと一致していること、発症者に共通する食事が当該施設の弁当に限られること、医師から食中毒の届出があったことから、当該施設の弁当を原因とする食中毒と断定した。

2 発生年月日 9月16日

3 喫食者数 調査中

4 患者数 270名（別紙）

5 主な症状 嘔吐、下痢、吐気、腹痛 等

6 原因施設

- (1) 施設名 株式会社吉田屋
- (2) 所在地 八戸市一番町一丁目2-1
- (3) 業種 そうざい製造業
- (4) 営業者 株式会社吉田屋 代表取締役 吉田 広城

7 原因食品 9月16日及び17日に販売された弁当
(9月15日及び16日に製造・納品された弁当)

8 原因物質 黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型）
セレウス菌（エンテロトキシン産生）

9 行政対応 本日、当該施設の営業者に対し、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ことから、9月23日（土）から営業の全部について禁止を命じた。また、危害発生の原因究明並びに原因の除去その他、再発防止に必要な措置の実施について指示を行った。
なお、当該施設は、9月17日（日）より営業を自粛している。

表 発表された患者数の推移

発表日	患者数	地域
9月20日	295名	1都23県
9月21日	298名	1都26県
9月23日	270名	1都20県
9月26日	394名	1都1道24県
9月28日	489名	1都1道1府25県
9月29日	497名	1都1道1府26県
10月2日	516名	1都1道1府26県
10月4日	518名	1都1道1府26県
10月5日	520名	1都1道1府26県
10月6日	521名	1都1道1府26県
11月4日	554名	1都1道1府26県

黄色ブドウ球菌とセレウス菌による食中毒（令和5年）

発生年月日	令和5年（2023年）9月16日
発生場所	29都道府県
摂食者数	不明（製造数 9月15日製造・納品 59種類 18,816個 9月16日製造・納品 8種類 3,368個 ）
患者数	554名（2023年11月3日時点）
原因食品	9月16日及び17日に販売された弁当 （9月15日及び16日に製造・納品された弁当）
原因物質	黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA型） セレウス菌（エンテロトキシン産生）

広域（1都1道1府26県）に渡る食中毒事件となった。

静岡県123名, 埼玉県62名, 福島県54名, 東京都・広島県53名
宮城県37名, 福岡県32名, 神奈川県18名, 千葉県17名, 島根県14名
熊本県13名, 山口県12名, 北海道11名, 茨城県10名, 佐賀県9名
青森県7名, 兵庫県5名, 岩手県・山形県4名, 岡山県・大分県3名
愛知県・徳島県2名,
群馬県・長野県・三重県・大阪府・香川県・長崎県1名

市内で製造された弁当による食中毒の原因について

1 概要

9月17日に探知、9月23日に食中毒と断定し、営業禁止処分とした株式会社吉田屋（以下「当該業者」という。）について、当市保健所及び関係自治体の調査等により、食中毒の原因が推定されたことから、当該業者に対して改善を指導した。

2 推定される主な原因

【製造施設内】

- 委託製造した米飯について、検収手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある。
- 委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。
- 自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある。
- 臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある。

【その他】

- 回収について、当該業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった。

以上

表 推定される主な原因（抜粋）

委託製造した米飯について、検収手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある。

委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。

自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある。

臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある。

回収について、当該業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった。

出典：「令和5年9月19日報道発表資料」（八戸市ホームページ）
<https://www.city.hachinohe.aomori.jp/material/files/group/45/yosidaya.pdf>

市内で製造された弁当による食中毒にかかる行政処分の解除について

9月23日に八戸市保健所において食中毒と断定し、営業禁止処分とした株式会社吉田屋（以下「当該業者」という。）について、本日、当該行政処分を解除したのでお知らせします。

1 経過

- | | |
|----------------------|--------|
| (1) 当該業者から衛生改善報告書の提出 | 10月30日 |
| (2) 市保健所の立入検査による改善確認 | 11月1日 |
| (3) 営業禁止処分の解除 | 11月4日 |

2 主な改善内容

	推定される原因	改善内容
製造施設内	委託製造した米飯について、検取手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある。	・委託製造した米飯の受入れ手順、検取項目を新たに定め、受入れ時に基準を満たしていない場合の対応を定めた。
	委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。	・委託製造した米飯の納入、受入れ、移し替え等に関する手順を作成した。 ・米飯を含む全ての食材について、盛り付け室に搬入する際は外箱を殺菌し、衛生的な自社専用容器に移し替えて使用することとした。
	自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある。	・基準を満たしていない場合の対応手順を定めた。 ・イレギュラー発生時においても手袋交換等の衛生管理を確実に実施できるよう、作業時間中の確認・指導を行う輪番制の担当を新たに設置した。 ・過剰な受注を防止するための手順を定め、可能な限りイレギュラーが発生しない体制とした。
	臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある。	・臨時従業員を含む全従業員に対する検査を実施し、結果を踏まえた人員配置をすることとした。 ・臨時従業員に対する衛生指導の内容を充実し、指導内容の記録を残すこととした。 ・臨時従業員も他の従業員と同様、日々の健康管理を記録に残すこととした。
その他	回収について、当該業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった。	・回収手順を見直し、製造前に各商社及び各販売店までの連絡網を作成し、休日についても確実に連絡が取れるようにした。

出典：「令和5年9月19日報道発表資料」（八戸市ホームページ）

(<https://www.city.hachinohe.aomori.jp/material/files/group/45/yosidaya.pdf>)

表 推定される主な原因と改善内容（抜粋）

	推定される原因	改善内容
製造施設内	委託製造した米飯について、検収手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある。	<ul style="list-style-type: none"> ・委託製造した米飯の受入れ手順、検収項目を新たに定め、受入れ時に基準を満たしていない場合の対応を定めた。
	委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。	<ul style="list-style-type: none"> ・委託製造した米飯の納入、受入れ、移し替え等に関する手順を作成した。 ・米飯を含む全ての食材について、盛り付け室に搬入する際は外箱を殺菌し、衛生的な自社専用容器に移し替えて使用することとした。
	自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある。	<ul style="list-style-type: none"> ・基準を満たしていない場合の対応手順を定めた。 ・イレギュラー発生時においても手袋交換等の衛生管理を確実に実施できるよう、作業時間中の確認・指導を行う輪番制の担当を新たに設置した。 ・過剰な受注を防止するための手順を定め、可能な限りイレギュラーが発生しない体制とした。
	臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある。	<ul style="list-style-type: none"> ・臨時従業員を含む全従業員に対する検査を実施し、結果を踏まえた人員配置をすることとした。 ・臨時従業員に対する衛生指導の内容を充実し、指導内容の記録を残すこととした。 ・臨時従業員も他の従業員と同様、日々の健康管理を記録に残すこととした。
その他	回収について、当該営業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった。	<ul style="list-style-type: none"> ・回収手順を見直し、製造前に各商社及び各販売店までの連絡網を作成し、休日についても確実に連絡が取れるようにした。