

中村区管内における食中毒の発生について

1 探知及び概要

令和6年3月6日（水）、中村保健センターへ区内の医療機関より「3月5日（火）夜から入院患者の中で嘔吐、下痢等の症状を呈した体調不良者が複数名発生している。」との連絡がありました。

その後の調査の結果、当該施設の入院患者9名及び3月5日（火）の外来患者3名が食中毒様症状を呈しており、患者らは、施設から給食業務委託を受けた委託給食業者が調理した食事を喫食していることが判明しました。患者らの共通食は当該食事のみであること、患者吐物及び検便から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことなどから、名古屋市保健所（中村保健センター）は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒事件と判断しました。

2 発症日時

3月5日（火）午後5時30分頃から

3 喫食者数

100名

4 患者数

12名

5 主な症状

嘔吐、下痢、発熱 等

6 原因食事提供施設

飲食店営業

施設所在地：名古屋市中村区

7 原因食事

3月5日に当該施設で提供された昼食
(親子丼、なすの甘酢あん、パイン 等)

8 病因物質

黄色ブドウ球菌（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

9 措置

名古屋市保健所は3月9日（土）当該施設における飲食店営業の禁止処分を行いました。

10 本市の食中毒発生状況（3月9日現在、本食中毒を含む。）

	件数(件)	患者数(人)
令和6年	9	253
前年同期	1	5
前年計	19	294

《黄色ブドウ球菌とは》

- ◆自然界に広く存在し、人の鼻腔や手指、毛髪、皮膚の傷(特に化膿した傷口)などにも存在しています。
- ◆食品中で増殖する際に産生する毒素(エンテロトキシン)が食中毒を起こします。
- ◆毒素は熱に強く、100℃・30分の加熱でも失活しません。
- ◆主な症状 : 嘔吐、腹痛、下痢など
- ◆発症までの時間 : 30分~6時間(平均3時間)
- ◆主な原因食品 : おにぎり、弁当、生菓子、乳製品、食肉製品など



【食中毒予防法】

- ◆調理前には手洗いを徹底し、手袋やマスク、帽子を着用しましょう。また、作業中もこまめに手を洗いましょう。
- ◆手に傷(特に化膿した傷口)がある場合、食品に直接触れないようにしましょう。
- ◆原材料や調理加工品は低温で管理し、調理後はできるだけ速やかに食べましょう。

