

# 宇治市における食中毒の発生について

平成24年8月19日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課 Tel:075-414-4759  
京都府山城北保健所  
衛生室 Tel:0774-21-2912

平成24年8月15日（水）、医療機関からの通報により探知した宇治市内の食中毒様患者の発生について、山城北保健所が調査した結果、宇治市が提供した食品（おにぎり）を原因とする食中毒と断定しましたのでお知らせします。

なお、宇治市に対しては、再発防止のため、食品等の衛生管理を一層徹底するよう注意を喚起しました。

## 記

### 1 調査・検査結果（本日午後1時現在）

- (1) 初発日時 平成24年8月15日（水）午後8時半頃
- (2) 有症者 宇治市炭山（92名）・池尾（2名）  
入院患者6名（男2名、女4名：34～89歳）  
全員快方に向かっている。  
（以上、宇治市災害対策本部による集計）
- (3) 主な症状 嘔吐、下痢、腹痛
- (4) 原因物質 黄色ブドウ球菌
- (5) 原因食品 8月15日に提供されたおにぎり
- (6) 発症原因 製造後、喫食までの間において食中毒細菌が増殖したためと思われる。

### 2 山城北保健所の調査・検査の経緯

- (1) 疫学調査
  - ・炭山・池尾地区の住民に対し喫食状況調査、行動調査、発症状況調査を実施
  - ・提供された食品について、宇治市から状況の聴き取りや食品納入した営業者への他からの苦情等の情報を収集
- (2) 食中毒菌の検査  
8月15日に提供されたおにぎり残品及び有症者検便から黄色ブドウ球菌を検出
- (3) おにぎり製造施設（宇治市内）の立入調査
  - ・施設の衛生状態及び製造方法に特段の問題は認められなかった。
  - ・従事者検便から黄色ブドウ球菌が検出されなかった。
  - ・以上のことから、当該施設が直接の原因とは特定できず。

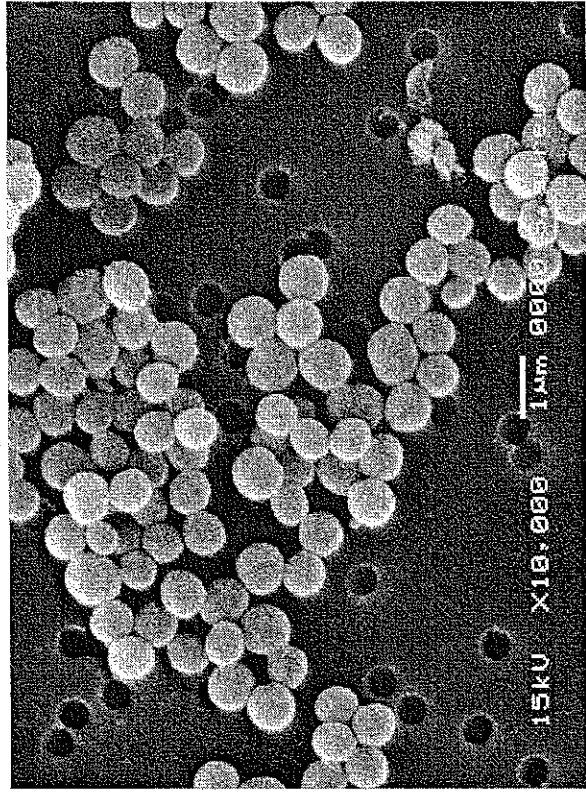
## 黄色ブドウ球菌による食中毒について

＜特徴＞人や動物に常在する。毒素(エンテロトキシン)を生成する。毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。

＜症状＞潜伏期は1～3時間。吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。

＜過去の原因食品＞乳・乳製品(牛乳、クリームなど)、卵製品、畜産製品(肉、ハムなど)、穀類とその加工品(握り飯、弁当)、魚肉ねり製品(ちくわ、かまぼこなど)、和洋生菓子など。

＜対策＞手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌。手荒れや化膿のある人は、食品に直接触れない。防虫、防鼠対策は効果的。低温保存は有効。



電子顕微鏡写真。ブドウの房状の球菌。  
＜食品安全委員会事務局 資料＞