

事 務 連 絡  
平成 28 年 5 月 9 日

熊本県  
大分県  
熊本市

衛生主管部（局）御中

厚生労働省医薬・生活衛生局  
生活衛生・食品安全部監視安全課

#### 避難所における食中毒の発生防止について

避難所における食中毒対策については、本年4月18日付け生食監発0418第2号により、継続的な食中毒予防の啓発や食中毒が発生した際の迅速な情報提供等をお願いしているところ です。

今般、熊本市内において、食品等事業者の事業所で調理され、避難所で提供された食事（おにぎり）を原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒事案が報告されました（別添）。つきましては、本件の発生を踏まえて、避難所生活を過ごされる方々に加え、避難所の管理者、食事提供者及び調理従事者等に対し、改めて、食品を適切な温度で保管すること、調理後速やかに食事を提供することなどの食中毒の予防対策について情報提供の上、指導方 お願い します。

平成28年5月9日

## 避難所 城東小学校での有症者の発生について（第2報）

## 1 概要

平成28年5月7日（土）に避難所城東小学校での有症者の発生について食中毒の可能性が高いと公表したところですが、その後、有症者の発症状況調査、検便や残品など検査を行った結果、5月6日（金）の昼食に提供されたおかかおにぎりの残品や有症者の検便と吐物から黄色ブドウ球菌が検出されました。

そこで、熊本市保健所では、城東小学校（指定避難所）での有症者の発生については、黄色ブドウ球菌を病因物質とする5月6日（金）の昼食に提供されたおかかおにぎりによる食中毒と断定しました。

## 2 食中毒の概要

- (1) 発生年月日 平成28年5月6日（金）13時（初発）
- (2) 喫食者数 43名
- (3) 有症者数 34名（有症者の年齢6歳～84歳）  
内訳 男性：14名、女性：20名  
なお、有症者は全員回復に向かっている
- (4) 有症者の医療機関受診者 34名（内 入院者21名）
- (5) 主な症状 嘔気、嘔吐、下痢
- (6) 原因食品 5月6日（金）の昼食に提供されたおかかおにぎり
- (7) 病因物質 黄色ブドウ球菌
- (8) 摂食場所 熊本地震の指定避難所（城東小学校）  
熊本市中央区千葉城町5-1

## 3 原因食品の調理施設

熊本市中央区の飲食店

飲食店で5月6日（金）朝から調理したおかかおにぎりを城東小学校に搬送して提供

## 4 調理施設に対する措置等

5月9日（月）調理施設内消毒、衛生教育の実施

なお、当該施設は5月9日（月）営業を自粛しております。

## 5 検査状況

検体内容	検体数	結果	備考
患者便	7	黄色ブドウ球菌陽性 2検体 5検体は検査中	熊本市での検査
患者吐物	8	黄色ブドウ球菌陽性 5検体	
残品等	9	黄色ブドウ球菌陽性 2検体 (おかかおにぎり 2検体)	
施設拭取り	10	検査中	
調理従事者便	1	検査中	

※平成28年5月8日現在

※検査機関：熊本市環境総合センター

### 【参考】

○熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	平成28年	平成27年	平成26年	平成25年	平成24年
発生件数(件)	1	6	5	5	3
患者数(名)	16	126	62	67	432
死者数(名)	0	0	0	0	0

○黄色ブドウ球菌とは

自然界に広く分布し、健康な人の皮膚やのどなどにもしばしばみられ、化膿を起こす代表的な細菌です。

この菌は食品中で増えるときに毒素をつくり、その毒素がつくられた食品を食べると吐き気、嘔吐などを起こします。食べてから発症までの時間は短く、1～3時間程度で発症します。

菌は加熱すると死にますが、毒素は加熱しても死滅しませんので、注意が必要です。

これまで、おにぎり、弁当、和洋生菓子などの食品が原因食品として報告されています。

○避難所における食中毒予防対策

- ・食事の前やトイレの後、食品を調理する場合は、手をよく洗う。
- ・前日調理はせず、加熱する場合は中まで十分に行う。
- ・調理した食品をラップなどで包装する場合は、冷ましてから行う。
- ・提供された食品は早めに食べて、食べ残した食品は廃棄する。
- ・手指に傷がある人、下痢の症状がある人は調理に従事しない。

\*なお、本件に関する取材については、本日17時まで対応いたします。

(お問い合わせ先)

熊本市保健所 食品保健課

課長：松永孝一

担当：課長補佐・神山、技術主幹・東

電話：096-364-3188