

食中毒の発生にかかる措置について

令和 7 年 7 月 27 日（日）午後 11 時 11 分、学校関係者から「臨海ホテル石津店において、宿泊中の高校生複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している」旨の連絡が本市消防局にあり、22 名を救急搬送しました。

本市で調査した結果、患者らは共通して当該施設で調理された食事を喫食していること、患者間で感染症を疑う事実がないこと、検査により患者吐物 14 検体から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者の発症状況が類似していることから、当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して、令和 7 年 8 月 1 日（金）から 2 日（土）まで 2 日間の営業停止を命じました。

なお、令和 7 年 7 月 28 日（月）から当該施設は営業を自粛しています。

- 1 発生年月日（初発） 令和 7 年 7 月 27 日（日）
- 2 摂食者数 92 名
- 3 有症者数 24 名（男性 24 名、女性 0 名）【調査中】
- 4 主 症 状 嘔吐、下痢、腹痛等（重症者なし）
- 5 原因食品 令和 7 年 7 月 27 日（日）に当該施設が調理した食事（推定）
（チキン照り焼き、豚生姜焼き、焼き餃子、海老チリ、ハンバーグ、白身魚フライ、
ほうれん草の胡麻和え、明太子クリームパスタ、ワカメスープ、ごはん、味噌汁、フルーツ）
- 6 原因施設
 - ・所在地 堺市西区浜寺石津町西 2 丁 4-10
 - ・営業者 株式会社山一 代表取締役社長 渡部 誠一
 - ・屋号 OKAIRINa 菜
 - ・業種 飲食店営業
- 7 病因物質 黄色ブドウ球菌
- 8 措置 営業停止処分 令和 7 年 8 月 1 日（金）から 2 日（土）までの 2 日間
- 9 検査状況（検査機関：堺市衛生研究所 ほか）

検体名	検査結果
患者検体	吐物 14 検体：黄色ブドウ球菌陽性 検便 6 検体：検査中
調理従事者検便	8 検体：検査中
拭き取り検査	8 検体：検査中
食品	23 検体：検査中

【参考】黄色ブドウ球菌による食中毒**<特徴>**

- ・人や動物に常在します。
- ・毒素（エンテロトキシン）を生成します。毒素は 100℃、30 分の加熱でも無毒化されません。
- ・潜伏期間は 1～5 時間（平均 3 時間）です。

<症状>

- ・吐き気、嘔吐、腹痛、下痢など

<過去の原因食品>

- ・穀類とその加工品（握り飯、弁当）、乳・乳製品（牛乳、クリームなど）、卵製品、食肉製品（肉、ハム等）、魚肉ねり製品（かまぼこ等）、和洋生菓子など

<主な原因>

- ・手指などに傷口が存在すると、侵入して化膿を引き起こし、その部位には本菌が多量に存在するため、食品取扱者を介して食品を汚染することがあります。
- ・本菌は家畜を含むほ乳類、鳥類にも広く分布しており、牛乳房炎の起因菌の一つでもあることから、生乳や食肉を汚染する機会も極めて高いことが知られています。

<予防のポイント>

- ・手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌
- ・手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない
- ・防虫、防鼠の徹底
- ・食品は低温で保存する

問
い
合
わ
せ
先

担 当 課：健康福祉局 保健所 食品衛生課
電 話：072-222-9925
ファックス：072-222-1406