堺市報道提供資料

令和 8 年 10 月 30 日提供

# 食中毒の発生にかかる措置について

令和 8 年 10 月 23 日（金）午前 11 時 56 分頃、大阪市健康局生活衛生部生活衛生課から「10 月 21 日（水）に堺市内の弁当店が調理した弁当を喫食した事業所社員のうち、複数名が食中毒症状を呈している」旨の連絡が堺市保健所にありました。

本市で調査した結果、患者らは共通して当該弁当事業者（以下、弁当業者）が調理・配送した弁当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、検査を実施した結果、弁当業者の調理従事者 1 名、弁当を喫食した事業所社員 3 名の便（10 月 29 日（木）時点）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、弁当業者が調理した食事を原因とする食中毒と断定し、弁当業者に対して、10 月 30 日（金）から 31 日（土）までの 2 日間の営業停止を命じました。

なお、弁当業者は 10 月 22 日（木）から営業を自粛しています。

1 発生年月日（初発） 令和 8 年 10 月 21 日（水）

2 喫食者数 16 名

3 有症者数 14 名（男性 14 名）

4 主 症 状 嘔吐、腹痛、下痢等（重症者なし）

5 原因食品 令和 8 年 10 月 21 日（水）に弁当業者が調理した食事（推定）
（ローストビーフ、唐揚げ、ひとくちイカフライ、だし巻き卵、豚と白菜の煮物、漬物、大根の煮物、きんぴらごぼう、白飯）

6 原因事業者
・所在地 堺市西区北条町 1-17-28
・事業者 株式会社山洋 代表取締役 木寅 佳寛
・施設名 株式会社山洋
・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 8 年 10 月 30 日（金）から 31 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 |
|---|---|
| 調理従事者検便 | 1 検体：黄色ブドウ球菌陽性 |
| 事業所社員検便 | 3 検体：黄色ブドウ球菌陽性 |
| 拭き取り検査 | 7 検体：食中毒細菌すべて陰性 |

【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　等

＜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　等

＜主な原因＞

・手指等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<br>電　　話：072-222-9925<br>ファックス：072-222-1406 |
|---|---|