

横浜市記者発表資料

令和6年8月5日
横浜市保健所健康安全課
港南福祉保健センター生活衛生課

食中毒の発生について（第2報）

令和6年7月29日（月）に記者発表を行った食中毒事件について、調査状況をお知らせします。
なお、当該営業者に対して行った営業禁止処分は、現時点で解除しておりません。

1 原因施設

施設名称	①京急百貨店 催事場 ②日本橋鰻伊勢定（上大岡京急店）
施設所在地	横浜市港南区上大岡西 1-6-1 京急百貨店 B1F、10F
業態	飲食店営業
営業者	①横浜市港南区上大岡西 1-6-1 株式会社京急百貨店 代表取締役 金子 新司
	②東京都中央区日本橋室町 1-5-17 株式会社伊勢定 代表取締役 富田 <small>レンウエモン</small> 蓮右衛門

2 発症状況（8月5日（月）現在）

喫食関係	販売日	7月24日（水）～25日（木）
	販売数等※ （ ）内は7月29日時点	1761食（ <u>1567食</u> ）※194食の追加報告がありました。 【内訳】 弁当（ウナギ弁当）：945食（ <u>832食</u> ） 総菜（ウナギかば焼き）：816食（ <u>735食</u> ）
発症者 関係	初発日時	7月24日（水）16時30分
	発症者数	159人（10歳未満～90歳代） 内訳 男性75人 女性84人 発症者の多くは軽症です。 喫食後に亡くなられた1人（90歳代女性）の死亡原因との因果関係は不明です。
	主な症状	下痢、おう吐

3 検査状況（8月5日（月）現在）

検体	結果判明数	検査結果
発症者便	19人分	8検体 黄色ブドウ球菌検出 11検体 不検出
食品	9検体 参考品（販売済み弁当、店舗保管の下処理済みウナギ など）	3検体 黄色ブドウ球菌検出 （購入者から回収したウナギ弁当、店舗保管の下処理済みウナギ） 6検体 不検出
ふきとり	36検体 従事者の手指 10階調理場内、B1階調理場内、催事場内	1検体 黄色ブドウ球菌検出 （10F調理場内作業台） 35検体 不検出

裏面あり

4 推定される食中毒発生の要因と指導内容

推定される要因		指導内容
調理施設内	調理に従事していた従業員の手洗いが不十分であり、手袋の着用実態も認められなかったことから、従業員の手指を介した汚染の可能性がある。	・手洗い器は常時使用できる状態を保ち、手洗い方法（頻度、使用する薬剤及び使用方法）について見直すこと。
	当日は、体調・手指の傷等の健康状態に関する記録表が十分に記載されておらず、責任者による健康状態の確認もできていなかった。	・調理従事者の手指の傷、荒れ等を含む健康確認を徹底し、記録を適切に実施すること。 また、手指の傷等が確認された場合は、手袋の着用等の対策を徹底すること。 ・HACCP に沿った衛生管理の記録を適切に行うこと。
	調理施設内のふきとり検査で同菌が検出されたことから、施設が汚染されていた可能性がある。	・施設内や調理器具等は適切に清掃消毒を実施すること。
その他	営業者による従業員への十分な衛生教育が行われていなかった。	・全ての調理従事者に、本件をふまえた衛生教育を受講させること。
	弁当の一部は、調理場の外である客席で盛付を行っていた。	・許可を得た調理場以外での調理行為を行わないこと。
	販売された弁当が長時間保管されたことにより、同菌が当該食品中で増殖した可能性がある。	・営業者で定めた食品の保管時間と保管方法を遵守すること。
	当日の調理工程の全体（各従事者の作業内容）を把握している者がおらず、作業に応じた衛生上の指示や教育が適切に行われていなかった可能性がある。	・調理工程ごとの衛生管理が適切に行えるよう体制を整えること。 ・営業者で定めた HACCP に沿った衛生管理を徹底すること。
	生産能力を上回る弁当・総菜の調理を行ったことで、従来の工程と異なる作業や保管が生じ、食中毒発生の危害を増大させた可能性がある。	

※HACCP とは食品の製造工程を分析し、重要な管理点を定めて管理することにより食品の安全を確保する衛生管理の手法です。原則全ての事業者には「HACCP に沿った衛生管理」が制度化されています。

5 食中毒予防・啓発

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスなどが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。細菌による食中毒を予防するためには、以下の3つのポイントが重要です。

- ・細菌を食べ物に「つけない」
- ・食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- ・食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

別添資料あり

 横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず。）

期 間	件 数	発症者数	死 者 数
令和6年1月1日～8月5日	24件	148人	0人
昨年同期（令和5年1月1日～8月5日）	22件	57人	0人

（令和5年1月～12月 合計41件）

お問合せ先	
横浜市保健所健康安全課長	赤松 智子 Tel 045-671-2442

黄色ブドウ球菌とは？

黄色ブドウ球菌 (*Staphylococcus aureus*) は、食中毒菌の一つで手指の切り傷や化膿巣(カノウソウ)に存在する他、健康な人でも鼻の中や喉などに常在する菌です。

主な原因食品

手指を介して黄色ブドウ球菌に汚染されたおにぎり・弁当・和菓子・シュークリーム 等が原因食品として多く報告されています。



主な症状

喫食後、0.5～5時間（平均3時間）で、吐き気、おう吐、腹痛が主症状です。下痢を伴うこともあります。



主な予防方法

1 手洗い・消毒



調理の前や、顔や髪などに触れた後には手指をよく洗い、消毒をしましょう。

2 食品の保存にも注意！

食品は10℃以下に冷蔵保存し、菌を増殖させないようにしましょう。



3 手指の傷には注意！

手指に傷や化膿巣(カノウソウ)がある人は直接食品に触れたり、調理をしないようにしましょう。

4 マスクや手袋の着用

調理時は、マスクや手袋などを着用するようにしましょう。

