

太田市内の飲食店が調理した弁当を原因とする食中毒事件について

令和8年3月11日（水）に太田市内の飲食店が調理した弁当を原因とする食中毒事件が発生しました。県では、当該施設に対し3日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

1 概要

(1) 発生日 令和8年3月11日（水）13時頃（初発）

(2) 有症者 72名（受診37名、うち入院12名）（3月18日時点）

	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	合計
男性	6	3	8	8	11	3	0	0	39
女性	1	3	10	11	5	1	1	1	33
合計	7	6	18	19	16	4	1	1	72

【有症者住所】太田市（50）、桐生市（3）、邑楽郡（3）、伊勢崎市（1）、みどり市（1）、前橋市（3）、高崎市（1）、県外（10）

(3) 症状 おう吐、下痢、吐き気等

(4) 病因物質 黄色ブドウ球菌

(5) 原因食品 令和8年3月11日（水）に当該施設が調理した弁当

(6) 原因施設 太田市内の飲食店

(7) 経緯

令和8年3月11日（水）16時頃、太田市内の事業所から太田保健福祉事務所（保健所）へ「本日、当該施設に注文した弁当を喫食した者のうち、4人中3人がおう吐した」旨の連絡がありました。さらに、同日17時頃から、太田市消防本部及び複数の医療機関から「当該施設の弁当を喫食し食中毒様症状を呈した患者が救急搬送されている」旨の通報が相次ぎました。

調査したところ、3月11日（水）に当該施設が調理した弁当を喫食した79グループ140名中44グループ72名（3月18日時点）が、同様の食中毒症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食は3月11日（水）に当該施設が調理した弁当のみであること、有症者2名の便及び調理従事者の手指、調理器具等から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、有症者の発症状況が黄色ブドウ球菌によるものと一致していること及び診断した医師から食中毒届が提出されたことから、当該施設が調理した弁当を原因とする食中毒事件と断定しました。

2 施設に対する措置

営業停止3日間（令和8年3月18日（水）から20日（金）まで）

3 参考

本県の食中毒発生状況 [令和8年3月18日現在、（ ）内は中核市を含む]

	発生件数	患者数	死者数
令和8年1月～3月18日	5（6）	194（205）	0（0）
令和7年1月～3月18日 （去年同期）	0（3）	0（40）	0（0）
令和7年1月～12月	4（7）	26（66）	0（0）

←速報値

黄色ブドウ球菌食中毒に注意!! (予防のポイント)

- ★黄色ブドウ球菌は、食品中で毒素（エンテロトキシン）を産生して食中毒を起こします。
- ★菌が産生する毒素は熱に強いので、通常加熱調理では分解されません。
- ★この菌は生活環境に広く分布しているので、予防には、手洗いや調理器具の洗浄・消毒が有効です。
- ★特に、手荒れや化膿した傷のある方は直接食品に触れないようにしましょう。
- ★食品を低温で保存することにより、菌の増殖を防ぐことができます。
- ★調理した食品は速やかに食べるようにしましょう。