

安中市内の施設で製造された弁当を原因とする食中毒事件について

令和8年5月10日（日）、安中市内の施設で製造され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5月10日（日）20時頃（初発）

(2) 有症者 22名（受診16名、うち入院2名）（5月19日（火）時点）

	～9才	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	合計
男性	0	2	0	1	1	1	3	1	1	10
女性	1	0	1	2	2	3	1	1	1	12
合計	1	2	1	3	3	4	4	2	2	22

【有症者住所】藤岡市（2）、高崎市（1）、県外（19）

(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5月10日（日）に当該施設で製造された弁当

(6) 原因施設 安中市内の弁当製造施設

(7) 経緯

令和8年5月11日（月）午前10時頃、東京都内在住者から安中保健福祉事務所（保健所）へ「昨日、群馬県内のサービスエリアで弁当を購入し、夫婦で喫食したところ、2人とも嘔吐と下痢を呈した」旨の連絡がありました。さらに、同日午前10時45分頃、弁当の製造者から同様の苦情が複数件寄せられている旨の連絡がありました。

調査したところ、5月10日（日）に当該施設で製造された弁当を喫食した9グループ22名（5月19日（火）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5月10日（日）に当該施設で製造された弁当のみであること、有症者9名の便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、この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5月19日（火）から21日（木）まで）

3 参考

本県の食中毒発生状況 [令和8年5月19日（火）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～5月19日	8（10）	381（417）	0（0）
令和7年1月～5月19日 （昨年同期）	2（5）	15（55）	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。