



食中毒を発生させた施設の行政処分について

1 行政処分の内容

坂戸保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本で行った。

- (1) 営業者
- (2) 営業施設

埼玉県鶴ヶ島市

- (3) 営業の種類

飲食店営業

- (4) 違反内容

食品衛生法第6条違反

令和3年9月3日(金)に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した97名中25名に対して、下痢、腹痛を主症状とするウエルシュ菌による健康被害を生じさせた。

- (5) 処分内容

食品衛生法に基づく営業停止命令

- ア 処分年月日

令和3年9月8日(水)

- イ 営業停止

令和3年9月8日(水)から令和3年9月10日(金)まで3日間
なお、営業者は令和3年9月7日(火)から営業を自粛している。

- (6) 病因物質

ウエルシュ菌

2 指導内容

坂戸保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに調理従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

- (1) 探知

令和3年9月4日(土)、県内医療機関から「老人ホームの入居者13名が、9月4日(土)未明から下痢の症状を呈している」と連絡があり、坂戸保健所が調査を開始した。

- (2) 調査結果(発表日現在)

- ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者 97名

(イ) 患者 25名(男性16名、女性9名 50歳代から80歳代)
受診者15名、入院者なし。全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日 令和3年9月3日(金)

(エ) 初発日時 令和3年9月3日(金)21時

(オ) 主な症状 下痢、腹痛

(カ) 喫食メニュー チーズはんぺん、鶏のからあげ、焼き鯖、煮物、和え物等

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 患者7名の便からウエルシュ菌が検出されたこと。
- (イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、ウエルシュ菌によるものと一致したこと。
- (ウ) 患者の共通食が、原因施設で提供された食事限定されること。

参考情報

ウエルシュ菌は土壌などに広く分布する菌で、人や動物の腸管にも存在します。

この菌は熱に強い「芽胞(がほう)」と呼ばれる形態をとり、100℃の加熱でも死滅しません。カレーやシチュー等を大鍋で大量に作る場合、他の細菌は死滅してもウエルシュ菌の芽胞は生き残ります。調理後に適切に冷却せず放置すると、40℃～50℃で急速に増殖して食中毒の原因となります。

- 原因となる食品

「前日に調理したカレー」など、大量に作ったり、作り置きした食品は特に注意が必要です。

- 症状

感染すると、6～18時間の潜伏期間の後、菌が作る毒素(エンテロトキシン)により下痢や腹痛を起こします。一般的に症状は軽く、多くは1～2日で回復します。

- 予防方法

ウエルシュ菌が増えやすい「40℃～50℃」にしない事が大切です。

加熱調理した物であっても、放置せずになるべく早く食べましょう。保存するときはパックに小分けして冷蔵するなど、早く冷やす工夫をしましょう。

食の安全・安心に関するパンフレット類

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kensyu-koza-panf/panf/index.html>