

＜報道発表資料＞

.....
カテゴリー：県政一般

令和5年5月8日

食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました

1 行政処分の内容

熊谷保健所は、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 熊谷市
- (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5年4月29日(土)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7名中5名に対して、下痢・発熱等を主症状とするサルモネラ属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5年5月8日(月)
 - イ 営業停止 令和5年5月8日(月)から令和5年5月10日(水)まで3日間
- (6) 病因物質 サルモネラ属菌

2 指導内容

熊谷保健所では営業者に対して、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5年5月3日(水)、「4月29日(土)昼食として熊谷市にある飲食店において友人7人で食事をしたところ、7人全員が同日夜以降に体調不良を呈している」旨の通報が患者家族からあり、熊谷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 7名
 - (イ) 患者 5名(10歳代)、受診者4名(入院なし)
全員快復している。

- (ウ) 喫食日時 令和5年4月29日(土)14時
(エ) 初発日時 令和5年4月29日(土)19時
(オ) 主な症状 下痢・発熱等
(カ) 検査結果 患者4名の便からサルモネラ属菌が検出された。
(キ) 喫食メニュー まぜそば(麺、たれ、生卵、鶏チャーシュー、かつお節等)

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4名の便からサルモネラ属菌が検出されたこと。
(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、サルモネラ属菌によるものと一致したこと。
(ウ) 患者の共通食が、令和5年4月29日(土)に原因施設で提供された食事に限定されること。
(エ) 患者を診断した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

参考情報

サルモネラ属菌は、鶏、牛、豚などの動物の腸管や、自然界(川、下水、湖など)に広く分布しています。

感染すると、おおむね12~48時間の潜伏期間の後、激しい腹痛や下痢、発熱、おう吐などの症状を示し、長期にわたり保菌者となることがあります。

【過去の原因食品】

卵又はその加工品、食肉(牛レバー刺し、鶏肉)、うなぎ、すっぽんなど。

二次汚染により各種食品が原因食品となる場合もあります。

【予防方法】

肉や卵は十分に加熱(中心部を75℃以上で1分間以上)しましょう。

卵は冷蔵庫で保管し、割った後は早めに調理し、すぐに食べましょう。また、卵を生や半熟で食べる場合は、表示されている期限内に消費しましょう。

二次汚染を防止するため、生肉や卵に触った後は、よく手を洗い、使用した器具類も十分に洗浄・消毒し、乾燥させましょう。

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>