

## <報道発表資料>

.....  
カテゴリー：県政一般

令和7年2月10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

鴻巣保健所は、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

上尾市

- (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7年2月4日(火)に上記営業施設において調理提供した食事を喫食した49名中42名に対して、下痢、腹痛、嘔吐を主症状とするノロウイルス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7年2月10日(月)  
イ 期間 令和7年2月10日(月)から令和7年2月12日(水)まで3日間
- (6) 病因物質 ノロウイルス

## 2 指導内容

鴻巣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7年2月6日(木)、上尾市内の事業所から「令和7年2月4日(火)に市内飲食店を利用したところ複数名が下痢、嘔吐、発熱等を呈している」旨の通報があり、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 49名
- (イ) 患者 42名 (男性16名、女性26名、20歳代から70歳代)  
受診者21名、全員、快方に向かっている。
- (ウ) 喫食日時 令和7年2月4日(火)18時30分
- (エ) 初発日時 令和7年2月5日(水)6時00分
- (オ) 主な症状 下痢、腹痛、嘔吐

- (カ) 検査結果 患者 28 名及び従事者 1 名の便からノロウイルスが検出された
- (キ) 喫食メニュー ステーキ、刺身盛り合わせ、サラダ、ふろふき大根、エビの唐揚げ、肉寿司等

#### 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 28 名の便からノロウイルスが検出されたこと。
- (イ) 患者の主症状及び潜伏期間がノロウイルス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たこと。
- (エ) 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されたこと。

## 参考情報

ノロウイルスによる食中毒は秋から冬にかけて多発する傾向がありますが、最近は通年で発生が確認されています。

感染すると 1~2 日の潜伏期間の後、下痢、嘔吐、発熱等の症状を起こします。症状は通常数日で回復しますが、乳幼児や高齢者など抵抗力の弱い方は重症化するおそれもあります。感染した人は症状が治まっても 2 週間以上便の中にウイルスを排泄します。

感染予防のポイントは、「手洗い」です。調理の前、食事の前、トイレの後には、必ず石鹸を使い十分な量の流水で手を洗いましょう。特に手洗いは、1 回洗い流した後に、再度繰り返し洗う、「2 度洗い」が効果的と言われています。調理をするときには、手指を介して食品を汚染することがありますので、手洗いを徹底しましょう。

また、カキ等の二枚貝は、十分に加熱(85℃~90℃、90 秒以上)して食べましょう。

アルコール消毒では十分な効果は期待できません。嘔吐物などの消毒には、塩素系の消毒薬を使うか、熱湯消毒を行いましょう。

### 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>