

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和7年3月30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

幸手保健所は、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日も行った。

- | | |
|-----------|---|
| (1) 営業者 | 〇〇〇〇 |
| (2) 営業施設 | 〇〇〇〇
南埼玉郡宮代町〇〇〇〇 |
| (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3月26日(水)に上記営業施設において調理提供された弁当を喫食した22名中15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7年3月30日(日) |
| イ 期間 | 令和7年3月30日(日)から令和7年4月1日(火)まで3日間 |
| (6) 病因物質 | ウエルシュ菌 |

2 指導内容

幸手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3月27日(木)、杉戸町内の事業所から「3月26日(水)に職場で弁当を喫食した職員13名が腹痛、下痢等の症状を呈している。」旨の通報があり、幸手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 | 22名(3グループ) |
| (イ) 患者 | 15名(男性3名、女性12名、20歳代から50歳代)
受診者1名、全員、快方に向かっている。 |
| (ウ) 喫食日 | 令和7年3月26日(水)12時ごろ |
| (エ) 初発日時 | 令和7年3月26日(水)21時 |
| (オ) 主な症状 | 下痢、腹痛 |

- (カ) 検査結果 患者7名及び従事者1名の便からウエルシュ菌が検出された
(キ) 喫食メニュー 彩り弁当（米飯、チンジャオロース、鯖の味噌煮、大豆煮、ほうれん草コーン、漬物など）

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、原因施設において調理提供された弁当に限定されたこと。

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

「給食用のスープ」「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>