

<報道発表資料>

令和3年4月9日(金)

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

草加保健所は、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

埼玉県三郷市

- (3) 営業の種類
(4) 違反内容

飲食店営業

食品衛生法第6条違反

令和3年3月28日(日)に上記営業施設において調理提供された食品を喫食した7名中3名に対して、発熱、下痢等を主症状とするカンピロバクターによる健康被害を生じさせた。

- (5) 処分内容

食品衛生法第55条に基づく営業停止命令

ア 処分年月日

令和3年4月9日(金)

イ 営業停止

令和3年4月9日(金)から令和3年4月11日(日)まで3日間

- (6) 病因物質

カンピロバクター

2 指導内容

草加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4月5日(月)、三郷市民から「令和3年3月28日(日)に親族7名で飲食店を利用したところ、3月30日(火)から3名が発熱、下痢等の症状を呈した。親族で会食したのは、当日のみである。」旨の通報があり、草加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 3名（女性3名、20歳代から40歳代）

(ウ) 喫食日時 令和3年3月28日(日)18時

(エ) 初発日時 令和3年3月30日(火)16時

(オ) 主な症状 発熱、下痢等

- (カ) 検査結果 患者2名の便からカンピロバクターが検出された。
- (キ) 喫食メニュー ささみ串、もつ煮込み、ささみとアボカドのわさび醤油あえ等
※ 原因となった食事には、加熱不十分な鶏肉を含んでおり、当該鶏肉には加熱用表示がされていた。

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2名の便からカンピロバクターが検出されたこと。
- (イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、カンピロバクターによるものと一致したこと。
- (ウ) 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

鳥刺し、鶏わさなどの鶏肉を生や不十分な加熱で食べたり、生肉を扱った包丁、まな板、手指等により汚染された食品を原因とする「カンピロバクター食中毒」が頻発しています。

カンピロバクターを原因とする食中毒は全国で年間約 300 件（患者数：約 3000 名）発生しています。これは、サルモネラ属菌やウェルシュ菌などの細菌性食中毒の年間発生件数の7割ほどを占めています。

鶏肉は高率にカンピロバクターに汚染されており、生食は非常に危険です。特に小さな子どもや高齢者など抵抗力の弱い方は注意が必要です。

また、カンピロバクターに感染すると、ギラン・バレー症候群という「麻痺」などを主とする症状を患う可能性があります。

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの食中毒予防には、「しっかり加熱」が重要です。**肉は中心部の赤みが無くなるまで、しっかり加熱してから食べましょう。**生肉を調理した後は手や調理器具をよく洗い、他の食品への汚染を防ぎましょう。

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>