

<報道発表資料>

令和3年4月14日(水)

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

加須保健所は、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

埼玉県羽生市

- (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4月7日(水)に上記営業施設において調理提供された夕食を喫食した373名中93名に対して、下痢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14日(水)

イ 営業停止

令和3年4月14日(水)から令和3年4月16日(金)まで

- (6) 病因物質

ウエルシュ菌

2 指導内容

加須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8日(木)11時30分頃、羽生市内の社会福祉施設から「本日5時頃から複数の施設入所者が下痢等の症状を呈している」旨の通報があり、加須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

373名(5施設)

(イ) 患者

93名(男性56名、女性37名 3歳から81歳)

受診者1名。全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時

令和3年4月7日(水)18時

(エ) 初発日時

令和3年4月8日(木)2時

- (オ) 主な症状 下痢
(カ) 検査結果 患者 28 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 ご飯、豆腐ハンバーグ、カボチャの甘煮、すまし汁

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に限定されること。

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

「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>