

<報道発表資料>

令和3年8月22日

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

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日も行った。

- (1) 営業者 埼玉県鴻巣市
- (2) 営業施設 飲食店営業
- (3) 営業の種類 食品衛生法第6条違反
- (4) 違反内容 令和3年8月17日(火)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105名中54名に対して、腹痛、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 食品衛生法に基づく営業停止命令
 - ア 処分年月日 令和3年8月22日(日)
 - イ 営業停止 令和3年8月22日(日)から令和3年8月24日(火)まで3日間
なお、営業者は令和3年8月18日(水)から営業を自粛している。
- (6) 病因物質 ウエルシュ菌

2 指導内容

鴻巣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8月18日(水)、鴻巣市内の学校関係者から「全寮制の学生複数名が、今朝から体調不良を呈している。」と連絡があり、鴻巣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 105名
 - (イ) 患者 54名(男性50名、女性4名、全員20歳代)
受診者6名、入院者なし。全員、快方に向かっている。
 - (ウ) 喫食日時 令和3年8月17日(火)18時30分
 - (エ) 初発日時 令和3年8月17日(火)21時
 - (オ) 主な症状 腹痛、下痢

- (カ) 喫食メニュー 回鍋肉丼、定食（チーズ包みメンチカツ・チキンカツ、鶏肉とアスパラのバター醤油炒め）、大根のしょうゆ炒め等

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 25 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>