

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和6年6月3日(月)

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

熊谷保健所は、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。

- 営業者
- 営業施設
埼玉県深谷市
- 営業の種類
飲食店営業
- 違反内容
食品衛生法第6条違反
令和6年5月26日(日)に上記営業施設において製造されたおにぎりを喫食した49名中14名に対して、嘔吐、下痢及び腹痛を主症状とする黄色ブドウ球菌による健康被害を生じさせた。
- 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6年6月3日(月)
イ 期間
令和6年6月3日(月)から令和6年6月5日(水)まで3日間
- 病因物質
黄色ブドウ球菌(エンテロトキシンA産生)

2 指導内容

熊谷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

- 探知
令和6年5月28日(火)12時頃、深谷市内の事業所から「令和6年5月26日(日)に上記施設で製造し、配達された食事を喫食した従業員の内、複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」旨の通報があり、熊谷保健所が調査を開始した。
- 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 14名(男性7名、女性7名 10歳代から60歳代) 全員、快方に向かっている。
(ウ) 喫食日時 令和6年5月26日(日)11時から14時40分頃

- (エ) 初発日時 令和6年5月26日(日)14時頃
- (オ) 主な症状 嘔吐、下痢及び腹痛
- (カ) 検査結果 患者3名の便から黄色ブドウ球菌(エンテロトキシンA産生)が検出された
- (キ) 喫食メニュー おにぎり(鮭、高菜、わかめ、ツナマヨ)
- 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3名の便から黄色ブドウ球菌(エンテロトキシンA産生)が検出されたこと。
- (イ) 調査対象者の自宅で冷凍保管されていたおにぎり(鮭)から黄色ブドウ球菌(エンテロトキシンA産生)が検出されたこと。
- (ウ) 患者の主症状及び潜伏期間が、黄色ブドウ球菌によるものと一致したこと。
- (エ) 患者の共通食が、原因施設で製造されたおにぎりに限定されること。

参考情報

黄色ブドウ球菌は、のど、鼻の中、手指や髪の毛など、私達の身近に存在し、特に化膿した傷口、おでき、水虫、ニキビなどから多く検出されます。この細菌は、食べ物の中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素が人に危害をおよぼします。この毒素は100℃でも分解されず、多少塩分があっても毒素をつくるため、汚染を受ければ、あらゆる食品が原因食となる可能性を持っています。

●原因となる食品

おにぎり、弁当、和菓子、シュークリームなどです。

●症状

潜伏時間は、0.5時間から6時間(平均3時間)で、吐き気、嘔吐、腹痛が主症状で下痢をとともなうこともあります。一般に高い熱はでません。

●予防方法

(ア)手指などに化膿巣のある人は、食品に直接触れたり、調理をしないこと。

(イ)手指や調理器具の洗浄消毒を十分に行うこと。

(ウ)食品は10℃以下で保存し、菌が増えるのを防ぐこと。

(エ)調理に当たっては、帽子やマスクを着用すること

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>