

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和6年12月3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

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。

(1) 営業者

(2) 営業施設

埼玉県熊谷市

(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6年11月29日(金)に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した42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6年12月3日(火)

イ 期間

令和6年12月3日(火)から令和6年12月5日(木)まで3日間

(6) 病因物質

ウエルシュ菌

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

(1) 探知

令和6年11月30日(土)、熊谷市内の高齢者福祉施設から「令和6年11月29日(金)20時ごろから現在までに、複数の入居者が腹痛、下痢を呈している」旨の通報があり、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

100名

(イ) 患者

42名(男性7名、女性35名、50歳代から100歳代)

(ウ) 喫食日時

令和6年11月29日(金)12時30分

(エ) 初発日時

令和6年11月29日(金)19時45分

(オ) 主な症状

腹痛、下痢

- (カ) 検査結果 患者 10 名の便からウエルシュ菌が検出された
- (キ) 喫食メニュー 鶏肉の中華風炒め、赤魚の塩麴焼き、大学いも、ブロッコリーの辛子和え、香の物、ご飯、味噌汁

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 10 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>