埼玉県

<報道発表資料>

保健医療部 食品安全課
食品保健・監視担当 秋山・堤・駒・関谷
直通 048-830-3611
代表 048-824-2111 内線 3611
E-mail: a3420@pref.saitama.lg.jp

カテゴリー：県政一般

令和７年６月16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行った。

(1)　営業者

(2)　営業施設　　深谷市

(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７年６月６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８名中４名に対して、下痢、腹痛、発熱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　　食品衛生法に基づく営業停止命令

ア　処分年月日　　令和７年６月16日(月)

イ　期間　　令和７年６月16日(月)から令和７年６月18日(水)までの３日間

(6)　病因物質　　カンピロバクター

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７年６月11日（水）深谷市内の医療機関から「下痢・発熱を呈した食中毒疑いの患者１名を診察した。６月６日に深谷市内の飲食店を８名で利用し、複数名が食中毒症状を呈している」旨の通報があり、熊谷保健所が調査を開始した。

(2)　調査結果（ 発表日現在 ）

ア　患者の発生状況等

（ア）　喫食者　　８名　(1グループ)

（イ）　患者　　４名　(男性４名、20歳代から40歳代)。受診者２名（入院者なし）。全員、回復に向かっている。

（ウ）　喫食日時　　令和７年６月６日(金)18時30分

（エ）　初発日時　　令和７年６月９日(月)７時

（オ）　主な症状　　下痢、腹痛、発熱
（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　　鶏たたき、もつ煮込み、唐揚げ（もも、むね、手羽先）、とり天、チキン南蛮、真鯛とアジの刺身、チョレギサラダ等

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。
（エ）　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

生や加熱不十分な鶏肉料理（鳥刺し、鶏わさなど）、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 200 件（患者数：約 2,000 名）発生しています。これは、サルモネラ属菌やウエ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