

<報道発表資料>

令和3年4月12日(月)

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で行った。

- (1) 営業者
(2) 営業施設

埼玉県鴻巣市

- (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3月30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6名中4名に対して、発熱、下痢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12日(月)

イ 営業停止

令和3年4月12日(月)から令和3年4月14日(水)まで3日間

なお、営業者は令和3年4月9日(金)から営業を自粛している。

- (6) 病因物質

カンピロバクター

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4月8日(木)、北本市内の医療機関から「発熱、下痢の症状で診察した患者の検便からカンピロバクターを検出した。」旨の通報があり、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 6名

(イ) 患者 4名(女性4名 20歳代)

受診者3名。全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時 令和3年3月30日(火) 18時30分

- (工) 初発日時 令和3年4月1日(木) 10時
(オ) 主な症状 発熱、下痢
(カ) 検査結果 患者3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 サラダ、きのこのマリネ、鶏の唐揚げ、ステーキ、ハンバーグなど

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

鳥刺し、鶏わさなどの鶏肉を生や不十分な加熱で食べたり、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300件（患者数：約3000名）発生しています。これは、サルモネラ属菌やウェ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>