

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和6年4月26日(金)

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

春日部保健所は、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。

- 営業者
- 営業施設
埼玉県春日部市
- 営業の種類
そうざい製造業
- 違反内容
食品衛生法第6条違反
令和6年4月16日(火)に上記営業施設において調理提供された弁当を喫食した324名中36名に対して、下痢、腹痛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。
- 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4月26日(金)
イ 期間
令和6年4月26日(金)から令和6年4月28日(日)まで3日間
- 病因物質
ウエルシュ菌

2 指導内容

春日部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4月17日(水)正午頃、埼玉県警察本部から、「4月16日(火)夜から県内複数の留置施設において複数の体調不良者が発生している。」との通報が入り、春日部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 324名
(イ) 患者 36名(男性32名、女性4名 10歳代から70歳代)全員、快方に向かっている。
(ウ) 喫食日時 令和6年4月16日(火)12時頃

- | | |
|------------|--|
| (エ) 初発日時 | 令和6年4月16日(火)18時 |
| (オ) 主な症状 | 下痢、腹痛 |
| (カ) 検査結果 | 患者4名の便からウエルシュ菌が検出された |
| (キ) 喫食メニュー | ヒレカツ、合鴨の鶏ちゃん風、ニョッキの五平餅風、だんご(大福、白あん)、白米 |

イ 上記製造施設を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 患者4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弁当に限定されること。

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>