

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和6年8月26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

坂戸保健所は、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 | 埼玉県坂戸市 |
| (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8月20日(火)に上記営業施設において調理された弁当を喫食した19名中4名に対して、嘔吐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。 |
| (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8月26日(月) |
| イ 期間 | 令和6年8月26日(月)から令和6年8月28日(水)まで3日間 |
| (6) 病因物質 | 黄色ブドウ球菌 |

2 指導内容

坂戸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8月20日(火)18時頃、坂戸市内の医療機関から「本日、昼食としてそばろ弁当を喫食した社会福祉施設の児童4名が嘔吐の症状を呈している」旨の通報があり、坂戸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 | 19名（1グループ） |
| (イ) 患者 | 4名（男性1名、女性3名 7歳から8歳）
受診者2名、全員、快方に向かっている。 |
| (ウ) 喫食日時 | 令和6年8月20日（火）12時 |
| (エ) 初発日時 | 令和6年8月20日（火）16時30分頃 |

- (オ) 主な症状 嘔吐
- (カ) 検査結果 患者2名の便及び社会福祉施設で冷凍保管していた弁当から黄色ブドウ球菌が検出された。
- (キ) 喫食メニュー そぼろ丼（ごはん、そぼろ、炒り卵、青のり、ミニトマト）
- 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名の便及び社会福祉施設で冷凍保管されていた弁当から黄色ブドウ球菌が検出されたこと。
- (イ) 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。
- (ウ) 原因として考えられる食品が、当該施設で調理された弁当に限られること。
- (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

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>