

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和8年4月24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

草加保健所は、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用いた。

- (1) 営業者
- (2) 営業施設
吉川市
- (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8年4月19日(日)に上記営業施設において調理提供された料理を喫食した17名中12名に対して、下痢、嘔吐、発熱を主症状とするノロウイルス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8年4月24日(金)
イ 期間
令和8年4月24日(金)から令和8年4月26日(日)まで3日間
- (6) 病因物質
ノロウイルス

2 指導内容

草加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8年4月21日(火)、草加市内の住民から「4月19日(日)に上記施設を利用した複数名が体調不良を呈している」旨の通報があり、草加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 17名(2グループ)
 - (イ) 患者 12名(男性4名、女性8名、6歳から71歳)。受診者7名。入院者なし。全員、快方に向かっている。
 - (ウ) 喫食日時 令和8年4月19日(日)11時30分、17時30分
 - (エ) 初発日時 令和8年4月19日(日)22時
 - (オ) 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
 - (カ) 検査結果 患者10名及び従事者4名の便からノロウイルスが検出された。

- (キ) 喫食メニュー プレート料理及びコース料理（甘エビとニンジンのムース、黒ミル貝と大根のマリネ、イノシシの煮込み、甘ダイのポワレ、牛ステーキ、ハンバーグ、スープ、バケット、黒蜜のブランマンジェ等）

イ 上記施設を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 患者 10 名及び従事者 4 名の便からノロウイルスが検出されたこと。
(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、ノロウイルスによるものと一致したこと。
(ウ) 患者の共通食が、当該施設で調理された料理に限られること。
(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

ノロウイルスによる食中毒は秋から冬にかけて多発する傾向がありますが、最近は通年で発生が確認されています。

カキ等の二枚貝が原因となる事例や、ノロウイルスに感染した従事者により汚染された食品が原因となる事例も多く発生します。

感染すると 1～2 日の潜伏期間の後、下痢、嘔吐、発熱等の症状を起こします。症状は通常数日で回復しますが、乳幼児や高齢者など抵抗力の弱い方は重症化するおそれもあります。感染した人は、症状が治まっても 2 週間以上便の中にウイルスを排泄します。

感染予防のポイントは、「手洗い」です。調理の前、食事の前、トイレの後には、必ず石鹸を使い十分な量の流水で手を洗いましょう。特に手洗いは、1 回洗い流した後に再度繰り返し洗う、「2 度洗い」が効果的と言われています。調理をするときには、手指を介して食品を汚染することがありますので、手洗いを徹底しましょう。

また、カキ等の二枚貝は、十分に加熱(85℃～90℃、90 秒以上)して食べましょう。

アルコール消毒では十分な効果は期待できません。嘔吐物などの消毒には、塩素系の消毒薬を使うか、熱湯消毒を行いましょう。

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>