

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和 8 年 7 月 23 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

幸手保健所は、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
久喜市
- (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 7 月 16 日（木）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 123 名中 24 名に対して、嘔吐、下痢、腹痛を主症状とするセレウス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 8 年 7 月 23 日(木)
 - イ 期間
令和 8 年 7 月 23 日(木)から令和 8 年 7 月 25 日(土)までの 3 日間
- (6) 病因物質
セレウス菌

2 指導内容

幸手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 7 月 16 日（木）、上記営業施設から「県内留置施設へ提供した弁当を喫食した複数名が体調不良を呈している。」旨の連絡を受け、幸手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
123 名（県内 7 か所）
 - (イ) 患者
24 名（全員男性。20 歳～84 歳）。受診者 15 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 7 月 16 日(木)11 時 40 分
 - (エ) 初発日時
令和 8 年 7 月 16 日(木)12 時 10 分
 - (オ) 主な症状
嘔吐、下痢、腹痛

- (カ) 検査結果 患者3名の便及び保存検食からセレウス菌が検出された。
- (キ) 喫食メニュー 麦ごはん、にらと玉ねぎと万能ねぎの麻婆和え、ひじきと大豆の煮もの、たけのこビビンバ、さくら大根

イ 上記営業施設を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 患者3名の便及び保存検食からセレウス菌が検出されたこと。
- (イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、セレウス菌によるものと一致したこと。
- (ウ) 患者の共通食が、当該施設で提供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

セレウス菌は土壌や河川など自然界に幅広く生息しており、食中毒の原因食品としては、穀類及びその加工品が多く報告されています。この菌は芽胞を形成し、高い耐熱性を有するため、通常の加熱調理で殺菌することができません。よって、調理した食品を常温で放置すると、生き残った菌が増殖して食中毒の原因となります。

〈主な症状と原因食品〉

セレウス菌食中毒は、その臨床症状から、「嘔吐型」と「下痢型」の2つに大別されます。

○嘔吐型 潜伏期間は30分～6時間 悪心、嘔吐

チャーハンなどの焼飯類、焼きそばやスパゲッティなどの麺類などが主な原因食品

○下痢型 潜伏期間は6～15時間 腹痛、下痢

肉類、野菜類、乳製品等、原因食品の種類は多様

〈予防対策〉

セレウス菌は自然界に広く存在し熱にも強いいため、食品に「つけない」、「やっつける」ことの徹底が難しい細菌です。そのため、この菌を増殖させない、つまり、「ふやさない」ことが重要です。

セレウス菌による食中毒の予防のために、

- ・作り置きをしないようにしましょう。
- ・食品は菌が増えにくい温度（10℃以下、55℃以上）で保管しましょう。

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>