

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和 8 年 7 月 29 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

朝霞保健所は、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

朝霞市

(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 21 日(火)に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した 70 名中 15 名に対して、嘔吐、下痢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 8 年 7 月 29 日(水)

イ 期間

令和 8 年 7 月 29 日(水)から令和 8 年 7 月 31 日(金)まで 3 日間

(6) 病因物質

黄色ブドウ球菌

2 指導内容

朝霞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 22 日(水)、朝霞市内の高齢者福祉施設から「7 月 21 日(火)22 時頃から、入居者 15 名が嘔吐、下痢を発症した。」旨の通報があり、朝霞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 70 名

(イ) 患者 15 名 (男性 3 名、女性 12 名。84 歳～96 歳)。受診者 15 名 (うち入院者 1 名)。全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時 令和 8 年 7 月 21 日 (火) 17 時 30 分

- (エ) 初発日時 令和8年7月21日(火)21時50分
(オ) 主な症状 嘔吐、下痢
(カ) 検査結果 患者4名の便から黄色ブドウ球菌が検出された。
(キ) 喫食メニュー ごはん、牛肉と豆腐の中華炒め、茄子とトマト和え、漬物、わかめスープ

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4名の便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) 患者の共通食が、当該施設で提供された食事に限られること。
(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、私たちの身近に存在し、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。また、ヒト以外にも家畜を含む哺乳類、鳥類にも広く分布しています。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作り、この毒素が人に危害を及ぼします。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作るため、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)です。主症状は、吐き気、嘔吐、腹痛で、下痢を伴うこともあります。一般に、高い熱は出ません。

<予防方法>

- (ア) 手指などに化膿巣のある人は、食品に直接触れず、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>