

<報道発表資料>

.....
カテゴリー：県政一般

令和4年8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

東松山保健所は、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

東松山市

- (3) 営業の種類
- (4) 違反内容

飲食店営業

食品衛生法第6条違反

令和4年8月16日(火)に上記営業施設において調理提供された食品を喫食した476名中75名に対して、下痢・腹痛・発熱等を主症状とするサルモネラ属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4年8月23日(火)

イ 営業停止

令和4年8月23日(火)から令和4年8月25日(木)までの3日間

- (6) 病因物質

サルモネラ属菌

2 指導内容

東松山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4年8月18日(木)、医療機関から「昼食に仕出し弁当を喫食した職員15~30人が8月17日(水)から体調不良を呈している」旨の通報があり、東松山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

476名(7グループ)

(イ) 患者

75名(4グループ、男性36名、女性39名、10歳代から60歳代)、受診者45名(うち3名入院)

(ウ) 喫食日時

令和4年8月16日(火)12時

- (エ) 初発日時 令和4年8月16日(火)17時
- (オ) 主な症状 下痢、腹痛、発熱等
- (カ) 検査結果 患者30名及び調理従事者1名の便からサルモネラ属菌が検出された。
- (キ) 喫食メニュー 日替わり弁当（玉子エビチリ、バンバンジー、ポーク焼売、わかめとザーサイの和え物、柴漬け、ご飯）

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30名の便からサルモネラ属菌が検出されたこと。
- (イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、サルモネラ属菌によるものと一致したこと。
- (ウ) 患者の共通食が、8月16日(火)に原因施設で提供された食品に限定されたこと。
- (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

サルモネラ属菌は、鶏、牛、豚などの動物の腸管や、自然界（川、下水、湖など）に広く分布しています。

感染すると、おおむね12～48時間の潜伏期間の後、激しい腹痛や下痢、発熱、おう吐などの症状を示し、長期にわたり保菌者となることがあります。

【過去の原因食品】

卵又はその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽんなど。

二次汚染により各種食品が原因食品となる場合もあります。

【予防方法】

肉や卵は十分に加熱（中心部を75℃以上で1分間以上）しましょう。

卵は冷蔵庫で保管し、割った後は早めに調理し、すぐに食べましょう。また、卵を生や半熟で食べる場合は、表示されている期限内に消費しましょう。

二次汚染を防止するため、生肉や卵に触った後は、よく手を洗い、使用した器具類も十分に洗浄・消毒し、乾燥させましょう。

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>