

## <報道発表資料>

.....  
カテゴリー：県政一般

令和6年3月22日(金)

# 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

鴻巣保健所は、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も行った。

- (1) 営業者
- (2) 営業施設

埼玉県上尾市

- (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6年3月15日(金)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49名中31名に対して、水様性下痢・発熱・吐き気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6年3月22日(金)

イ 期間

令和6年3月22日(金)から令和6年3月24日(日)まで3日間

- (6) 病因物質

ノロウイルス

## 2 指導内容

鴻巣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3月18日(月)北本市民から「3月15日(金)に上尾市内の飲食店を利用したところ、3月17日(日)から複数名が下痢・発熱・吐き気を呈した。」旨の通報があり、鴻巣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  | 49名                         |
| (イ) 患者   | 31名(男性21名、女性10名、20歳代から60歳代) |
| (ウ) 喫食日時 | 令和6年3月15日(金)19時             |
| (エ) 初発日時 | 令和6年3月16日(土)12時             |
| (オ) 主な症状 | 水様性下痢、発熱、吐き気                |

- (カ) 検査結果 患者 11 名からノロウイルスが検出された  
(キ) 喫食メニュー 牡蠣とカルパッチョのシーフードプラッター、牡蠣好きの為の  
絶望パスタ等

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 11 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、原因施設で提供された食事に限定されること。  
(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。

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>