埼玉県

〈報道発表資料〉

保健医療部 食品安全課
食品保健・監視担当 田嶋・堤・里村・関谷
直通 048-830-3611
代表 048-824-2111 内線 3611
E-mail: a3420@pref.saitama.lg.jp

カテゴリー：県政一般

令和８年 10 月 30 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

熊谷保健所は、食中毒を発生させた(1)の設置者に対して、(2)の給食施設における食品の給与停止の行政処分を本日行った。

(1)　設置者

(2)　給食施設　　熊谷市

(3)　営業の種類　　集団給食施設

(4)　違反内容　　食品衛生法第 6 条違反
令和 8 年 10 月 25 日（日）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 67 名中 41 名に対して、下痢、腹痛を主症状とするウエルシュ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、給食施設における食品の給与停止命令

ア　処分年月日　　令和 8 年 10 月 30 日(金)

イ　期間　　令和 8 年 10 月 30 日(金)から令和 8 年 11 月 1 日(日)までの 3 日間

(6)　病因物質　　ウエルシュ菌

2　指導内容

熊谷保健所では設置者に対して、食中毒の再発防止を目的に、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 10 月 26 日（月）上記医療機関から「10 月 25 日の夕食を喫食した入院患者及び医療従事者が下痢を呈している。」旨の通報があり、熊谷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　　67 名

（イ）　患者　　41 名（男性 14 名、女性 27 名。32 歳～90 歳）。全員、快方に向かっている。

（ウ） 喫食日時　　令和 8 年 10 月 25 日(日)18 時
（エ） 初発日時　　令和 8 年 10 月 25 日(日)22 時
（オ） 主な症状　　下痢、腹痛
（カ） 検査結果　　患者 17 名の便からウエルシュ菌が検出された
（キ） 喫食ﾒﾆｭｰ　　肉じゃが、冷やし冬瓜、しろなとツナのソテー、ご飯、白身魚フライ等

イ　上記給食施設を食中毒の原因施設と断定した理由
（ア） 患者 17 名の便からウエルシュ菌が検出されたこと。
（イ） 患者の主症状及び潜伏期間が、ウエルシュ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

ウエルシュ菌は土壌などに広く分布する菌で、人や動物の腸管にも存在します。
この菌は熱に強い「芽胞(がほう)」と呼ばれる形態をとり、100℃の加熱でも死滅しません。カレーやシチュー等を大鍋で大量に作る場合、他の細菌は死滅してもウエルシュ菌の芽胞は生き残ります。調理後に適切に冷却せず放置すると、40℃～50℃で急速に増殖して食中毒の原因となります。

● 原因となる食品
「給食用のスープ」「前日に調理したカレー」など、大量に作った食品や作り置きした食品には特に注意が必要です。

● 症状
感染すると、6～18 時間の潜伏期間の後、菌が作る毒素（エンテロトキシン）により下痢や腹痛を起こします。一般的に症状は軽く、多くは 1～2 日で回復します。

● 予防方法
ウエルシュ菌が増えやすい「40℃～50℃」にしない事が大切です。
加熱調理した物であっても、放置せずになるべく早く食べましょう。保存するときはパックに小分けして冷蔵するなど、早く冷やす工夫をしましょう。

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