



報道機関 各位

食中毒を発生させた施設の行政処分について

1 食中毒の概要(11月20日時点)

(1) 探 知

11月15日(水)～11月16日(木)にかけて、複数自治体から腸管出血性大腸菌O157の患者発生の届出を受理した旨の連絡があり、患者へ聞き取り調査を行ったところ、共通して越谷市内の飲食店を利用していたことから、調査を開始した。

(2) 喫食日時：10月31日(火)～11月12日(日)

(3) 発症日時：11月6日(月)～11月15日(水)

(4) 喫食者数：10グループ、24名

(5) 患者数：13名(10代～20代、男性5名、女性8名)

※5名入院、全員快方に向かっている。

(6) 主な症状：腹痛、下痢、発熱等

(7) 喫食メニュー：ハンバーグ定食(ハンバーグ、生卵、おしんこ、ご飯、みそ汁)等

(8) 原因施設：

ア 名 称：

イ 所 在 地：越谷市

ウ 営 業 者：

エ 業 種：飲食店営業

オ 病因物質：腸管出血性大腸菌O157

2 原因施設として断定した理由

(1) 患者10名の便から腸管出血性大腸菌O157とベロ毒素が検出されたこと。

(2) 患者の症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌O157によるものと一致したこと。

(3) 患者の共通食が10月31日(火)～11月12日(日)に原因施設で調理、提供された料理に限られること。

3 行政処分の内容

食品衛生法第6条第3号違反

同法第60条第1項に基づき営業停止

処分年月日：令和5年11月21日（火）

営業停止3日間：令和5年11月21日（火）～11月23日（木）

4 指導内容

越谷市保健所では、営業停止期間中に食中毒の再発防止を目的として、営業者、調理従事者に対する衛生教育等を行う。

問合せ 保健医療部 保健所
生活衛生課長 鈴木 一良
直通 048-973-7533（8：30～17：15）
080-8813-6858（17：15以降）

（参考）腸管出血性大腸菌O157食中毒について

1 腸管出血性大腸菌O157とは

大腸菌は人や動物の腸管に存在し、通常病原性はありません。しかし、いくつかの大腸菌は人に対して病原性があり、これらを総称して下痢原性大腸菌（病原大腸菌とも呼ばれています）と呼んでいます。

腸管出血性大腸菌O157も下痢原性大腸菌のグループに入ります。

VT1、VT2の2種類（あるいはいずれか1種類）のベロ毒素を産生する大腸菌で、出血性の大腸炎を起こします。感染しても健康な成人では無症状であったり、単なる下痢で終わることも多いです。

しかし、乳幼児や小児、基礎疾患を有する高齢者では腹痛や血便などの出血性腸炎のほか、まれに急性腎不全、血小板の減少、貧血などの症状を呈する溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こすことがあります。

2 症状及び発症までの時間

潜伏期間は平均4～8日で、症状は激しい腹痛で始まり、数時間後に水様下痢を起こすことが多い。1～2日後に血性下痢（下血）がみられます。血性下痢は、ほとんどが血液で、糞便を含まないことがあります。また、溶血性尿毒症症候群（HUS）や、脳障害を併発することがあります。HUSは、下痢が始まってから、約1週間後に、赤血球の破壊による、溶血性貧血、血小板の減少及び急性腎不全などの症状が現れます。重症の場合は死亡します。

3 予防方法

調理時、調理前、食事前などに以下を徹底することが大切です。

- (1) 生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱してから食べる。
- (2) 冷蔵庫内の食品はよく点検し、早めに食べる。
- (3) 加熱調理済の食品が2次汚染を受けないよう、調理器具は十分に必ずよく洗う。できれば、熱湯又は塩素系消毒剤で消毒する。
- (4) 調理や食事の前には必ず石けんで手を洗う。
- (5) 水道管直結以外の水を飲用あるいは調理に使用する場合は、必ず年1回以上の水質検査を受け、飲用に適しているか否かを確認する。
- (6) ビルなどの貯水槽の清掃・点検を定期的に行う。
- (7) おなかが痛くて、下痢が続いたら、すぐにかかりつけの医師の診察を受ける。

腸管出血性大腸菌O157を予防しましょう（厚生労働省ホームページ）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html

食品衛生法

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第六十条 都道府県知事は、営業者が第六条、第八条第一項、第十条から第十二条まで、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項、第十九条第二項、第二十条、第二十五条第一項、第二十六条第四項、第四十八条第一項、第五十条第二項、第五十一条第二項、第五十二条第二項若しくは第五十三条第一項の規定に違反した場合、第七条第一項から第三項まで、第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合、第五十五条第二項第一号若しくは第三号に該当するに至った場合又は同条第三項の規定による条件に違反した場合においては、同条第一項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

② 厚生労働大臣は、営業者(食品、添加物、器具又は容器包装を輸入することを営む人又は法人に限る。)が第六条、第八条第一項、第十条第二項、第十一条、第十二条、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項、第二十六条第四項、第五十条第二項、第五十一条第二項、第五十二条第二項若しくは第五十三条第一項の規定に違反した場合又は第七条第一項から第三項まで、第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又は期間を定めて停止することができる。