



令和8年4月17日

川口市保健所

## 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

川口市保健所は、食中毒を発生させた営業者に対して、営業施設における営業停止の行政処分を本日行った。

(1) 営業者: Delight Investment株式会社 代表取締役 佐藤 雅敏 (さとう まさとし)

(2) 営業施設: ベルヴィ武蔵野 調理室

埼玉県川口市小谷場38

(3) 営業の種類: 飲食店営業

(4) 違反内容:

令和8年4月6日(月)に当該営業施設において調理販売された食事を喫食した20名及び、令和8年4月8日(水)に当該営業施設において調理販売された食事を喫食した25名に対して、発熱、おう吐、下痢、腹痛を主症状とす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全部停止命令

ア 処分年月日: 令和8年4月17日(金)

イ 営業停止: 3日間(4月17日(金)~19日(日))

なお、営業者は、4月10日(金)から営業を自粛している。

(6) 病因物質: ノロウイルス

### 2 指導内容

川口市保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、施設の消毒を指示するとともに、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8年4月9日(木)、当該営業施設から当所に「当施設を利用した複数の者が、吐き気、下痢の症状で体調不良を呈している」旨の通報があり、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) 令和8年4月6日（月）利用者

喫食者：54名

患者：20名（男性9名、女性11名 10～60歳代）

※全員快方に向かっている。

喫食日時：令和8年4月6日（月） 11時00分頃から

初発日時：令和8年4月6日（月） 22時00分頃

主な症状：発熱、おう吐、下痢、腹痛

検査結果：患者9名の便からノロウイルスが検出された。

(イ) 令和8年4月8日（水）利用者

喫食者：69名

患者：25名（男性9名、女性16名 20～60歳代）

※全員快方に向かっている。

喫食日時：令和8年4月8日（水） 19時00分頃から

初発日時：令和8年4月9日（木） 1時00分頃

主な症状：発熱、おう吐、下痢、腹痛

検査結果：患者7名の便からノロウイルスが検出された。

(ウ) 喫食メニュー（（ア）、（イ）に共通）

ビュッフェ（グリーンサラダ、コールミート&チーズ盛り合わせ、サーモンのカルパッチョ、フルーツ盛り合わせ、デザート盛り合わせ、グリルチキン&ポテトフライ、スパゲッティポモドーロ、イトヨリのフリット、ローストポークオリエンタルソース、海鮮焼きそば、飲料）

(エ) 従事者検便

従事者1名の便からノロウイルスが検出された。

イ 当該営業施設を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 患者16名及び従事者1名の便からノロウイルスが検出されたこと。

(イ) 患者の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) 患者に共通する食事が当該施設で提供された食事に限られること。

## 市民の皆様へ

- ・ノロウイルス食中毒は、ウイルスに汚染された食品を摂取することにより起こります。冬に多く発生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。
- ・感染後1～2日間の潜伏期間の後、おう吐、下痢、腹痛、発熱等を引き起こします。また、症状が治まっても、1カ月程度、感染者は便の中にウイルスを排出することがあります。
- ・予防には、十分な手洗いをすることが重要です。調理前、トイレ後、作業が変わる時などは、十分な手洗い（2度洗いが有効）を徹底してください。また、カキ等の二枚貝は、十分に加熱（中心部を85～90℃で90秒間以上）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。おう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・安心に関するリーフレット

<https://www.city.kawaguchi.lg.jp/material/files/group/232/2024nororo.pdf>

問い合わせ  
川口市保健所 食品衛生課  
（直通電話）048-423-7889