



令和元年11月18日  
保健所生活衛生課

## 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（１）の営業者に対して、（２）の営業施設における営業停止の行政処分を本日用いた。

（１）営業者：

（２）営業施設：

所在地 川口市

（３）営業の種類：飲食店営業

（４）違反内容：食品衛生法第6条

令和元年11月3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3名に対して、下痢及び腹痛を主症状とするカンピロバクターによる健康被害を生じさせた。

（５）処分内容：食品衛生法第55条に基づく営業停止命令

ア 処分年月日 令和元年11月18日（月）

イ 営業停止 3日間（11月18日（月）～20日（水））

なお、11月15日（金）～17日（日）まで営業自粛している。

（６）病因物質：カンピロバクター

### 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

令和元年11月14日(木)、川口市内の飲食店利用者から、市内飲食店を11月3日(日)の18時頃に利用したところ、11月6日(水)12時頃から下痢及び腹痛を発症し、11月8日(金)に医療機関を受診した結果、カンピロバクターが検出された旨の通報があり、調査を開始した。

#### (2) 調査結果(11月18日現在)

##### ア 患者の発生状況等

- (ア) 喫食者：4名(1グループ、女性4名)
- (イ) 患者：3名(女性、30歳～40歳代)
- (ウ) 喫食日時：令和元年11月3日(日)18時頃から
- (エ) 初発日時：令和元年11月6日(水)12時頃
- (オ) 主な症状：下痢及び腹痛
- (カ) 喫食メニュー：焼き鳥(レバー、ささみ(チーズ、明太子、梅)、砂肝、軟骨)、サラダ(ネギ)、トマトベーコン、ポテトフライ、ベーコン(チーズ)、おこげ雑炊

##### イ 当該飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 患者を診察した医師からカンピロバクターによる食中毒患者等届出票が提出されたこと。
- (イ) 行政検便の結果、3名中2名からカンピロバクターが検出されたこと。
- (ウ) 患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致したこと。
- (エ) カンピロバクターが検出された者の共通食が限定できたこと。

#### ☆ 市民の皆様へ

- ・カンピロバクターは、鶏等の家きんをはじめ、多くの動物の腸内に生息しています。
- ・鶏刺しや鶏わさなどの生に近い肉を食べたり、生肉等を扱った調理器具等により汚染された食品が主な原因になります。
- ・感染すると、2～5日の潜伏期間の後、下痢、腹痛、発熱などの症状を起こします。
- ・カンピロバクターの食中毒予防には、十分な加熱をすることが重要です。中までしっかり加熱して食べて下さい。また、生肉やレバーなどを取り扱った後の手指や調理器具は、十分に洗浄・消毒しましょう。

問い合わせ 川口市保健所 電話(代表) 048-266-5557 (受付時間) 平日の午前8時30分から午後5時15分
---