



## ＜報道発表資料＞

保健医療部 食品安全課  
食品保健・監視担当 渋谷・石神・八木・矢田  
直通 048-830-3611  
代表 048-824-2111 内線 3611  
E-mail: a3420@pref.saitama.lg.jp

令和2年7月2日（木）

### 食中毒を発生させた施設の行政処分について

#### 1 行政処分の内容

草加保健所は、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行った。

- (1) 営業者 協同組合 東部給食センター 理事長 関 孝治  
(トウブキュウショクセンター セキ コウジ)
- (2) 営業施設 四季亭 八潮工場（シキティ ヤシオコウジョウ）  
埼玉県八潮市新町1-1
- (3) 営業の種類 飲食店営業
- (4) 違反内容 食品衛生法第6条  
上記営業施設において調製の給食を喫食した八潮市の小中学校の児童生徒等に対して、下痢、腹痛を主症状とする病原大腸菌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2年7月2日（木）  
イ 営業停止 令和2年7月2日（木）から令和2年7月4日（土）まで3日間  
なお、当該営業者は令和2年7月1日（水）から営業を自粛している。
- (6) 病因物質 病原大腸菌

#### 2 指導内容

草加保健所では営業者に対して、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2年6月28日（日）午前、八潮市内医療機関から草加保健所に「八潮市内の複数小中学校の児童生徒が、腹痛・下痢等の食中毒様症状を呈して受診している」旨の通報があり、調査を開始した。
- (2) 調査結果  
ア 発生状況等  
(ア) 調査対象者 6,922名（八潮市内小中学校15校の児童生徒及び教員）  
(イ) 有症者 3,453名（小学校2,072名、中学校1,167名、教員214名）

- (ウ) 喫食日時 令和2年6月26日12時（推定）  
(工) 主な症状 下痢、腹痛  
(オ) 検査結果 病原大腸菌  
(カ) 喫食メニュー 鶏の唐揚げ、ツナじゃが、海藻サラダ、ごはん、みそ汁

イ 上記営業施設を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 有症者 17名中 12名の便から病原大腸菌が検出されたこと。  
(イ) 有症者の主症状が、病原大腸菌によるものと一致したこと。  
(ウ) 有症者の共通食が、原因施設で提供された食事に限定されること。  
(工) 有症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

大腸菌は健康な人や動物の腸管内に生息し、その多くは無害ですが、人に下痢や腹痛といった症状を引き起こす種類も存在します。このような胃腸炎症状や合併症を引き起こす大腸菌は、病原大腸菌（下痢原性大腸菌）と総称されています。

病原大腸菌による食中毒は、大腸菌に汚染された食品や井戸水を喫食することで発生し、喫食してから12~72時間後に下痢や腹痛といった症状を引き起こします。したがって予防するためには、菌を「やっつける」ことが重要です。

生野菜などはよく洗い、肉は中心部の赤みが無くなるまでしっかりと加熱してから食べましょう。生肉を調理した後は手や調理器具をよく洗い、他の食品への汚染を防ぎましょう。

## 食品安全・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>