

## <報道発表資料>

.....  
カテゴリー：県政一般

令和8年1月13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

狭山保健所は、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で行った。

- |           |  |
|-----------|--|
| (1) 営業者   | 小野 剛（オノ ゴウ）  |
| (2) 営業施設  | 串焼 あき鳥（クシヤキ アキドリ）<br>所沢市松葉町 2-2 洪栄ビル   |
| (3) 営業の種類 | 飲食店営業  |
| (4) 違反内容  | 食品衛生法第6条違反<br>令和7年12月27日(土)に上記営業施設において調理提供された宴会料理を喫食した9名中5名に対して、下痢、発熱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  | 食品衛生法に基づく営業停止命令  |
| ア 処分年月日   | 令和8年1月13日(火)   |
| イ 期間      | 令和8年1月13日(火)から令和8年1月15日(木)までの3日間   |
| (6) 病因物質  | カンピロバクター   |

#### 2 指導内容

狭山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1月1日(木・祝)、埼玉県保健緊急連絡センターから狭山保健所に「12月27日(土)に、所沢市内の居酒屋を利用したグループの3名中2名が下痢、発熱を呈している」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) 喫食者    | 9名（2グループ）                                     |
| (イ) 患者     | 5名（男性5名、10歳代～40歳代）。受診者2名（入院者無し）。全員、快方に向かっている。 |
| (ウ) 喫食日時   | 令和7年12月27日(土)20時                              |
| (エ) 初発日時   | 令和7年12月28日(日)11時                              |
| (オ) 主な症状   | 下痢、発熱   |

- (カ) 検査結果 患者3名の便からカンピロバクターが検出された。
- (キ) 喫食メニュー 枝豆、サラダ、串焼き（モモ、レバー、砂肝等）等
- イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由
  - (ア) 患者3名の便からカンピロバクターが検出されたこと。
  - (イ) 患者の主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。
  - (ウ) 原因として考えられる食事が、当該施設で提供された食事に限られること。

## 参考情報

生や加熱不十分な鶏肉料理（鳥刺し、鶏わさなど）、生肉を扱った包丁・まな板・手指等により汚染された食品を原因とする「カンピロバクター食中毒」が頻発しています。

カンピロバクターを原因とする食中毒は全国で年間約200件（患者数：約2,000名）発生しています。これは、サルモネラ属菌やウエルシュ菌などの細菌性食中毒の年間発生件数の7割ほどを占めています。

鶏肉は高率にカンピロバクターに汚染されており、生食は非常に危険です。特に小さな子どもや高齢者など抵抗力の弱い方は注意が必要です。

また、カンピロバクターに感染すると、ギラン・バレー症候群という「麻痺」などを主とする症状を患う可能性があります。

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの食中毒予防には、「しっかり加熱」が重要です。肉は中心部の赤みが無くなるまで、しっかり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>