



〈報道発表資料〉

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

カテゴリー：県政一般

令和8年1月17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

熊谷保健所は、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 有限会社魚啓（ウオケイ）
代表取締役 田島 富次（タジマ トミジ）
- (2) 営業施設 和とう肥塚店（ワトウコイヅカテン）
熊谷市肥塚 1-3-2
- (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
令和8年1月11日(日)に上記営業施設において調理された食品を喫食した22名中15名に対して、下痢、発熱及び嘔吐を主症状とするノロウイルス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17日(土)
イ 期間 令和8年1月17日(土)から令和8年1月19日(月)まで3日間
- (6) 病因物質 ノロウイルス

2 指導内容

熊谷保健所は営業者に対して、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8年1月14日(水)、上記施設利用者から熊谷保健所に「1月11日(日)に熊谷市内の飲食店を5名で利用後、複数名が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) 喫食者 22名（3グループ）
(イ) 患者 15名（男性9名、女性6名、10歳未満から70歳代）。受診者8名。
(ウ) 喫食日時 令和8年1月11日(日)12時、13時及び14時
(エ) 初発日時 令和8年1月12日(月)16時
(オ) 主な症状 下痢、発熱、嘔吐
(カ) 検査結果 患者5名及び従事者2名の便からノロウイルスが検出された。

(キ) 噫食メニュー 【店内利用】すし定食、お刺身定食、ヒレカツ定食、カツ丼等
コース料理（刺身、天ぷら、小鉢、すし等）等
【テイクアウト利用】すし

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5名及び従事者2名の便からノロウイルスが検出されたこと。
- (イ) 患者の主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) 患者の共通食が、原因施設で提供された食事に限られること。

参考情報

ノロウイルスによる食中毒は秋から冬にかけて多発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。

カキ等の二枚貝が原因となる事例や、ノロウイルスに感染した従事者により汚染された食品が原因となる事例も多く発生します。

感染すると1～2日の潜伏期間の後、下痢、嘔吐、発熱等の症状を起こします。症状は通常数日で回復しますが、乳幼児や高齢者など抵抗力の弱い方は重症化するおそれもあります。感染した人は、症状が治まても2週間以上便の中にウイルスを排泄します。

感染予防のポイントは、「手洗い」です。調理の前、食事の前、トイレの後には、必ず石鹼を使い十分な量の流水で手を洗いましょう。特に手洗いは、1回洗い流した後に再度繰り返し洗う、「2度洗い」が効果的と言われています。調理をするときには、手指を介して食品を汚染することがありますので、手洗いを徹底しましょう。

また、カキ等の二枚貝は、十分に加熱(85°C～90°C、90秒以上)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。嘔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・安心に関するパンフレット類

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kensyu-koza-panf/panf/index.html>