



## <報道発表資料>

.....  
カテゴリー：県政一般

令和8年7月29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

朝霞保健所は、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   | 株式会社ベネミール<br>代表取締役 野口 晃伸（ノグチ アキノブ）                                                               |
| (2) 営業施設  | 介護付有料老人ホーム コンフォルト朝霞<br>朝霞市溝沼1-5-2                                                                |
| (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<br>令和8年7月21日(火)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70名中15名に対して、嘔吐、下痢を主症状とする黄色ブドウ球菌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7月29日(水)                                                                                     |
| イ 期間      | 令和8年7月29日(水)から令和8年7月31日(金)まで3日間                                                                  |
| (6) 病因物質  | 黄色ブドウ球菌                                                                                          |

#### 2 指導内容

朝霞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7月22日(水)、朝霞市内の高齢者福祉施設から「7月21日(火)22時頃から、入居者15名が嘔吐、下痢を発症した。」旨の通報があり、朝霞保健所が調査を開始した。
- (2) 調査結果（発表日現在）
- |            |                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------|
| ア 患者の発生状況等 |                                                       |
| (ア) 喫食者    | 70名                                                   |
| (イ) 患者     | 15名（男性3名、女性12名。84歳～96歳）。受診者15名（うち入院者1名）。全員、快方に向かっている。 |
| (ウ) 喫食日時   | 令和8年7月21日（火）17時30分                                    |

- (エ) 初発日時 令和8年7月21日(火) 21時50分  
(オ) 主な症状 嘔吐、下痢  
(カ) 検査結果 患者4名の便から黄色ブドウ球菌が検出された。  
(キ) 喫食メニュー ごはん、牛肉と豆腐の中華炒め、茄子とトマト和え、漬物、わかめスープ

イ 上記営業施設を食中毒の原因施設と断定した理由

- (ア) 患者4名の便から黄色ブドウ球菌が検出されたこと。  
(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、黄色ブドウ球菌によるものと一致したこと。  
(ウ) 患者の共通食が、当該施設で提供された食事に限られること。  
(エ) 患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

黄色ブドウ球菌は、のど、鼻の中、手指や髪の毛など、私たちの身近に存在し、特に化膿した傷口、おでき、水虫、ニキビなどから多く検出されます。また、ヒト以外にも家畜を含む哺乳類、鳥類にも広く分布しています。この細菌は、食べ物の中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素を作り、この毒素が人に危害を及ぼします。この毒素は100℃でも分解されず、多少塩分があっても毒素を作るため、汚染を受ければ、あらゆる食品が原因食となる可能性を持っています。

### <原因となる食品>

おにぎり、弁当、和菓子、シュークリームなどです。

### <症状>

潜伏時間は、0.5時間から6時間(平均3時間)です。主症状は、吐き気、嘔吐、腹痛で、下痢を伴うこともあります。一般に、高い熱は出ません。

### <予防方法>

- (ア) 手指などに化膿巣のある人は、食品に直接触れず、調理をしないこと。  
(イ) 手指や調理器具の洗浄消毒を十分に行うこと。  
(ウ) 食品は10℃以下で保存し、菌が増えるのを防ぐこと。  
(エ) 調理に当たっては、帽子やマスクを着用すること。

## 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>