

食中毒の発生に伴う不利益処分について

1 事件の探知

平成27年4月30日、東京都から「平成27年4月29日に、目黒区内の飲食店にて会食を行った者が、下痢、腹痛等の症状を呈し、現在入院中である」旨の通報があり、調査を開始した。

2 調査結果の概要

→ 今般院

(1) 調査結果

- ① 患者の共通食は、平成27年4月26日に当該飲食店が提供した食事以外になかった。
- ② 患者の症状及び潜伏期間は、カンピロバクターによる食中毒によるものと一致した。
- ③ 患者2名の検便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。
- ④ 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。

(2) 患者数

4名、(喫食者10名(1グループ))

(3) 主な症状

下痢、腹痛、発熱等

(4) 病因物質

カンピロバクター・ジェジュニ

(5) 原因食品

4月26日に提供した会食料理

鶏肉料理
和食メニュー

(6) 原因施設

屋号:

所在地:

営業者:

業種:

3 不利益処分

上記調査結果から、目黒区保健所長は平成27年5月11日、当該飲食店が提供した食事による食中毒と断定し、目黒区長は食品衛生法第6条第3号【不衛生な食品等の販売禁止】、同法第50条第3項【公衆衛生上講ずべき措置の基準】及び同法第51条【営業施設の基準】違反により、平成27年5月11日から平成27年5月15日までの5日間の営業停止、施設及び取扱改善命令を行った。

→ 改善は検査、生肉はメニューは排除
なお、当該施設は平成27年5月9日から同5月10日までの2日間自主的に営業を休止した。

以上

◎ カンピロバクター食中毒とは

カンピロバクターは動物の消化管内に広く生息しており、特に鶏肉からは比較的高率に検出されている。近年、牛肉や鶏肉を生もしくは加熱不足な状態で食べたことが原因と考えられるカンピロバクター食中毒が増加している。潜伏期間は、1日から7日(平均2日から3日)で、主な症状は下痢、腹痛及び発熱等である。

カンピロバクターは、60℃、1分程度の加熱で死滅するので十分な加熱調理と二次汚染を防止すれば、容易に食中毒を予防できる。