

食中毒の発生に伴う不利益処分について

○ 不利益処分1

1 事件の探知

平成27年6月17日目黒区内事業所から「6月16日夕方から17日朝にかけて、社員14名程度が下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、共通食は社員食堂である」との通報が目黒区保健所あてあり、直ちに調査を開始した。

2 調査結果の概要

(1) 患者数

21名

(2) 病因物質

ノロウイルス

(3) 原因食品

6月15日または6月16日に提供された昼食

(4) 原因施設

屋 号

営 業 者

営業所所在地

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6月23日、当該営業施設が調理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54条及び第55条に基づき、6月23日から3日間の営業停止及び取扱い改善命令の行政処分を行った。

なお、当該施設は6月18日から営業を自粛した。

4 公表

食品衛生法第63条の規定に基づき、6月23日から同29日まで目黒区ホームページ、目黒区保健所掲示板において公表を行った。

○ 不利益処分2

1 事件の探知

平成27年6月23日、大田区保健所から東京都を通じ「区内の病院医師から、発熱、腹痛、下痢等を呈して受診した患者について、カンピロバクターを検出し、食中毒が疑われる旨の届出があった。患者は会社同僚5名と6月11日に目黒区内飲食店で会食しており、他1名も発症しているらしい。」との通報が目黒区保健所あてあり、直ちに調査を開始した。

2 調査結果の概要

(1) 患者数

2名

(2) 病因物質

カンピロバクター

(3) 原因食品

6月11日に当該グループに調理提供したコース料理

(4) 原因施設

屋 号  
営 業 者  
営業所所在地  
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7月1日、当該営業施設が調理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54条及び第55条、第56条に基づき、7月1日から7月6日までの6日間の営業停止処分並びに施設及び取扱改善命令の行政処分を行った。なお、当該施設は6月30日から営業を自粛した。

4 公表

食品衛生法第63条の規定に基づき、7月1日から同7日まで目黒区ホームページ、目黒区保健所掲示板において公表を行った。

◎ ノロウイルスとは

ノロウイルスは、冬期を中心に発生する感染性胃腸炎の原因となるウイルスで、感染力が強く、少量でも発症する場合がある。ウイルスが体内に取り込まれてから一般的に24～48時間で、下痢、吐き気、腹痛、軽い発熱などの症状を引き起こす。予防には、カキなどの二枚貝は中心部まで十分加熱（85～90℃で90秒以上）をすること、また調理の際に手指を介した食品汚染を防ぐため、調理前などには石けんでよく手を洗い、清潔なタオルを使用することなどが大切である。

◎ カンピロバクターとは

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分程度の加熱でほぼ死滅するので、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。

※ 56条 - 施設の改善