

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7月21日16時10分、東京都福祉保健局食品監視課を通じ、横浜市保健所健康安全課から「平成27年7月12日午後9時頃、目黒区上目黒一丁目15番8号にある飲食店で加熱不十分な鳥料理を食べたところ3名中3名が7月17日から7月18日の朝にかけて水様性の下痢等を呈した。3名は同じ職場の同僚である」旨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

3名

(2) 病因物質

カンピロバクター

(3) 原因食品

7月12日の会食料理

(4) 原因施設

営業所所在地

業種

営業所の名称

営業者

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24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24日から8月2日までの10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。

4 公表

食品衛生法第63条の規定に基づき、7月24日から8月2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。

◎ 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。