

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9月28日、目黒区民から「9月20日に7名で区内の飲食店を利用したところ、鶏刺し等を食べた5名中2名が、発熱及び下痢等を呈した。」との連絡が目黒区保健所にあり、直ちに調査を開始した。

2 調査結果の概要

(1) 発症状況

調査協力を得られた患者（以下患者という）3名は、平成27年9月21日から9月23日にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。

(2) 喫食状況

患者3名の共通食は、平成27年9月20日に当該飲食店が提供した料理以外に無かった。

【主なメニュー】オクラのお通し、鶏刺し、鶏から揚げ、シーザーサラダ

(3) 検査結果概要

患者2名の検便からカンピロバクターが検出されており、症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致した。

(4) 病因物質

カンピロバクター

(5) 原因施設

営業所所在地

業種

営業所の名称

営業者氏名

(6) 原因食品

平成27年9月20日に当該施設が調理提供した料理

3 不利益処分

上記調査結果及び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から、目黒区保健所長は平成27年10月6日、当該飲食店が調理提供した食品による食中毒と断定した。

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10月6日から平成27年10月8日まで3日間、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、当該施設は平成27年10月2日から平成27年10月5日まで4日間、営業を自主的に休業した。

4 公表

食品衛生法第63条の規定に基づき、平成27年10月6日から平成27年10月12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。

以上

◎ 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、特に鶏肉からは比較的高率に検出されている。近年、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。加熱調理によりカンピロバクターを死滅させること、及びカンピロバクターに汚染されている可能性のある食品からの二次汚染を防止することにより予防が可能である。また、食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行うことが食中毒予防に重要である。