

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28年4月15日18時40分、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課を通じ、渋谷区保健所から「平成28年4月7日19時から目黒区内の飲食店「」において加熱不十分な鶏料理などを喫食したところ、12名中5名が同月12日夕方から吐き気、水様性下痢等の症状を呈している。12名は、同じ事業所に勤務している。共通食は他にはない。」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

5名

(2) 病因物質

カンピロバクター（患者2名の便から検出された）

(3) 原因食品

4月7日に調理提供された食品（鶏たたき、とりわさ等鶏肉の半生料理含む）

(4) 原因施設

営業所所在地 東京都目黒区

屋 号

業 種 飲食店営業

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28年4月26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、4月27日から5月2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4月26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、4月27日から5月3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、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熱に弱く、加熱でほぼ死滅するので、75℃1分以上の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。