

## 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 30 年 9 月 6 日（木）9 時 30 分、下記施設（以下当該施設という）店長から「平成 30 年 9 月 1 日の利用客 2 名が体調不良を起こした。」との通報が目黒区保健所にあり、直ちに調査を開始した。

その後、当該施設がテイクアウト等の予約客に連絡をしたところ、さらに体調不良者がいることの通報が 9 月 10 日（月）及び 9 月 13 日（木）に同店長から目黒区保健所にあった。

### 2 調査結果の概要

#### (1) 患者数

6 名

#### (2) 発症状況

6 名が、平成 30 年 8 月 31 日 18 時から 9 月 2 日 13 時にかけて腹痛、下痢、発熱、おう吐の症状を起こした。（平均潜伏期間 16 時間）

#### (3) 喫食状況

発症前 4 日間の喫食調査の結果、発症者全員が当該施設で調理提供した食事を喫食していた。

【主な喫食メニュー】にぎり寿司（生ウニ、サーモン、マグロなど）、チラシ寿司など

#### (4) 検査結果概要

食品残品のウニから腸炎ビブリオを検出し、患者の症状及び潜伏時間が腸炎ビブリオによるものと一致した。

#### (5) 病因物質

腸炎ビブリオ

#### (6) 原因食品

当該施設が平成 30 年 8 月 31 日から 9 月 2 日に調理提供した食事

#### (7) 原因施設

営業所所在地

業 種

営業所の名称

営業者氏名

代表取締役

### 3 不利益処分

上記調査結果から、目黒区保健所長は平成 30 年 9 月 19 日、当該施設が平成 30 年 8 月 31 日から 9 月 2 日に調理提供した食事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〕、第 50 条第 3 項〔公衆衛生上講ずべき措置の基準〕違反により、平成 30 年 9 月 19 日から平成 30 年 9 月 21 日まで 3 日間の営業停止及び取扱改善命令の処分を行った。なお、施設は平成 30 年 9 月 6 日から自主的に営業を停止した。

### 4 公表

食品衛生法第 63 条の規定に基づき、平成 30 年 9 月 19 日から平成 30 年 9 月 25 日まで目黒区ホームページ及び保健所掲示板において公表を行った。

以 上

## 腸炎ビブリオとは

### <特徴>

- ・海（河口部、沿岸部など）に生息。真水や酸に弱い。室温でも速やかに増殖する。
- ・3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。

### <症状>

- ・潜伏期間は約8～24時間。主な症状は腹痛、水様下痢、発熱、おう吐等。

### <原因食品>

- ・魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）。
- ・生の魚介類を調理後、調理器具や手指などを介して二次汚染された野菜の一夜漬け等。

### <予防対策>

- ・魚介類は、調理前に流水（水道水）でよく洗って菌を洗い流す。
- ・魚介類に使った調理器具はよく洗浄・消毒して二次汚染を防ぐ。
- ・魚介類を調理したまな板で、野菜などを切らない（まな板を使い分ける）。
- ・夏季の魚介類の生食は十分注意し、わずかな時間でも冷蔵庫でできれば4℃以下に保存し増殖を抑える。
- ・加熱調理する場合は、中心部まで十分加熱する（75℃、1分以上）。