

食品衛生法違反に伴う不利益処分について

○ 不利益処分1（食中毒発生）

1 事件の探知

平成30年9月29日（土）20時30分、東京都健康安全部食品監視課から「本日、品川区保健所に食中毒疑いの届出があり患者調査を行ったところ、利用施設及び同行者1名が目黒区内にあった。患者は、平成30年9月21日（金）21時ごろから元同僚と3名で目黒区内の飲食店を利用したところ、平成30年9月23日（日）8時から下痢・発熱等の症状を起こした。」との通報が目黒区保健所あてにあり、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) 発症状況

平成30年9月21日21時から食事を共にした3名全員が、喫食後32時間から75時間で下痢、発熱等の症状を起こした。（平均潜伏時間56.6時間）

(3) 喫食状況

患者3名の発症前7日から検便採取日までの喫食調査の結果、共通食は平成30年9月21日に当該施設が提供した食事以外に無かった。

【主な喫食メニュー】焼き鳥（砂肝、ササミ、つくね）、串焼き（しいたけ、ネギ）

(4) 検査結果概要

患者1名の検便からカンピロバクターが検出され、患者全員の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致した。

(5) 病因物質

カンピロバクター

(6) 原因食品

当該施設が平成30年9月21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

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30年10月12日、当該施設が平成30年9月21日に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】及び第50条第3項【衛生基準の遵守】の規定並びに第51条【営業施設の基準】の規定による基準違反により、同法第54条【廃棄処分・危害除去命令等】及び第55条第1項【営業の禁停止】並びに第56条【施設改善命令等】の規定に基づき、平成30年10月12日から平成30年10月18日まで7日間の営業停止並びに施設及び食品の取扱い改善命令を行った。

4 公表

食品衛生法第63条【氏名等の公表】規定に基づき、平成30年10月12日から平成30年10月18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

◆ **カンピロバクター食中毒とは**

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。

○ 不利益処分 2（食中毒発生）

1 事件の探知

平成30年9月29日（土）15時30分、東京都保健医療情報センター（ひまわり）から「平成30年9月23日（日）に友人と5名で目黒区内の飲食店を利用したところ、4名が9月25日（火）11時ごろから下痢、発熱等の症状を起こした。」との通報が目黒区保健所あてにあり、直ちに調査を開始した。

2 調査結果の概要

(1) 患者数

4名

(2) 発症状況

平成30年9月23日17時から食事を共にした5名のうち4名が、喫食後42時間から63時間で下痢、発熱等の症状を起こした。（平均潜伏時間50.5時間）

(3) 喫食状況

患者4名の発症前7日から検便採取日までの喫食調査の結果、共通食は平成30年9月23日に当該施設が提供した食事以外に無かった。

【主な喫食メニュー】焼き鳥（ササミ、砂肝、モモ、ハツ、レバー、つくね）

(4) 検査結果概要

患者1名の検便からカンピロバクターが検出され、患者全員の症状及び潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致した。

(5) 病因物質

カンピロバクター

(6) 原因食品

当該施設が平成30年9月23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

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30年10月11日、当該施設が平成30年9月23日に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】及び第50条第3項【衛生基準の遵守】の規定による基準違反により、同法第54条【廃棄処分・危害除去命令等】及び第55条第1項【営業の禁停止】の規定に基づき、平成30年10月11日から平成30年10月17日まで7日間の営業停止及び食品の取扱改善命令の処分を行った。

4 公表

食品衛生法第63条【氏名等の公表】の規定に基づき、平成30年10月11日から平成30年10月17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

◆ **カンピロバクター食中毒とは**

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。

○ 不利益処分3（食中毒発生）

1 事件の探知

平成30年10月3日（水）11時30分、患者から「平成30年10月2日（火）18時ごろ、目黒区内のすし店で、握りずし、刺身等を喫食したところ、4時間後から吐き気及び腹痛の症状を起し、翌3日に医療機関を受診、内視鏡でアニサキスを摘出した。」との通報が目黒区保健所あてにあり、直ちに調査を開始した。

2 調査結果の概要

(1) 患者数

1名

(2) 発症状況

平成30年10月2日18時過ぎから食事を共にした3名のうち1名が、吐き気、腹痛（胃付近）の症状を起した。（潜伏時間4時間）

(3) 喫食状況

患者の発症前4日間の喫食調査の結果、患者が喫食した鮮魚介類は当該施設でのすし種、刺身だけであった。

【主な喫食メニュー】握りずし（アジ、イクラ、サンマ）、刺身（マグロ、サバ）

(4) 検査結果概要

患者からアニサキスが摘出され、症状及び潜伏時間がアニサキスによるものと一致した。

(5) 病因物質

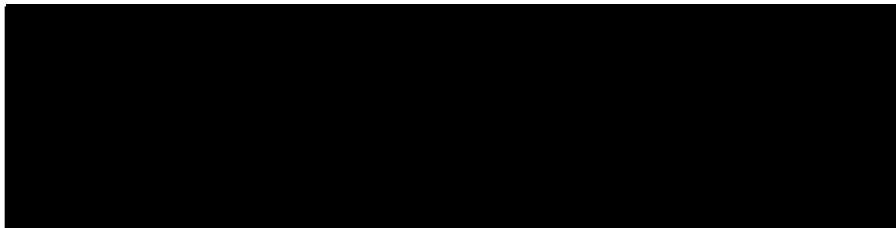
アニサキス

(6) 原因食品

当該施設が平成30年10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



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30年10月11日、当該施設が平成30年10月2日に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4号【不衛生な食品等の販売禁止】及び第50条第3項【衛生基準の遵守】の規定による基準違反により、同法第54条【廃棄処分・危害除去命令等】及び第55条第1項【営業の禁停止】の規定に基づき、平成30年10月11日の1日間の営業停止及び食品の取扱改善命令の処分を行った。

4 公表

食品衛生法第63条【氏名等の公表】の規定に基づき、平成30年10月11日から平成30年10月17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

◆ アニサキス食中毒とは

主にサバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの内臓表面や筋肉に寄生している。人の体内では成虫になれないので通常排泄されるが、魚を生で食べたとき、まれに人の胃や腸壁に侵入し、多くが8時間以内に、主に激しい胃痛を生じる。吐き気、おう吐、ジンマシンなどの症状を伴う場合もある。

予防は、加熱調理が最も効果的。マイナス20℃で24時間以上冷凍すると死滅するが、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などでは死なない。内臓の生食を避け、魚介類を生食する際は、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存する。

○ 不利益処分4（成分規格違反）

1 経緯の概要

平成30年10月2日、目黒区保健所の監視指導における一斉検査で、上記営業所で製造した加熱食肉製品（加熱後包装）「ロースハム」を収去検査したところ、平成30年10月11日に検査機関から目黒区保健所長あて E. coli 陽性の検査結果が報告された。加熱食肉製品（加熱後包装）の成分規格は E. coli 陰性でなければならず、このことは食品衛生法に基づく成分規格に適合せず、同法第11条第2項違反が判明した。目黒区保健所では同日、下記営業所に立入り当該違反食品の出荷及び販売を禁止させるとともに、出荷済み当該違反食品の回収を指示した。当該違反食品は販売禁止命令ののち、平成30年11月2日に廃棄処分を行った。

2 違反食品

加熱食肉製品（加熱後包装）「ロースハム」

3 製造数量

平成30年9月30日製造分 計36.282kg（20本）

4 違反内容

加熱食肉製品（加熱後包装）の成分規格検査の結果、E. coli が陽性で成分規格に不適合
（成分規格 E. coli 陰性）

検査機関 一般財団法人日本食品検査

5 適用条項

食品衛生法第11条第2項違反【基準又は規格に合わない食品等の販売等の禁止】

食品衛生法第50条第3項違反【衛生基準の遵守】

6 製造者

営業所所在地

業種

営業所の名称

営業者氏名

7 不利益処分

目黒区長は平成30年10月30日、当該違反食品に対して食品衛生法第54条【廃棄処分・危害除去命令等】の規定に基づき、販売禁止命令の処分を行った。また、製造工程の改善を図るため、同法第54条【廃棄処分・危害除去命令等】及び第55条第1項【営業の禁停止】の規定に基づき、平成30年10月30日から平成30年11月1日まで3日間の営業停止及び食品の取扱改善命令の処分を行った。

8 公表

食品衛生法第63条【氏名等の公表】の規定に基づき、平成30年10月30日から平成30年11月5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

◆ 加熱食肉製品の成分規格

厚生労働大臣は公衆衛生の見地から、食肉製品など特定の食品区分に対し規格を定め事業者に遵守を義務付けることで、規格に合わない食品及び添加物の製造、販売を禁止している。(厚生省告示第370号)

加熱食肉製品のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものは、次の規格に適合するものでなければならない。

- E. coli 陰性でなければならない。
- 黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。
- サルモネラ属菌陰性でなければならない。

◆ E. coli (^{エシエリキア コリ}Escherichia coli) とは

糞便系大腸菌。食品製造時における汚染指標細菌のひとつである。E. coli が食品から検出されることは、不適当な加熱処理や加熱後の食品取扱いが不良であったことを意味する。