

食品衛生法違反に伴う不利益処分について

1 事件の探知

平成30年11月20日14時00分、保健所に区内在勤者から、『11月15日の13時から、会社の同僚計6名で目黒区[]を利用し、うち5名が食中毒症状を呈した。』との通報があった。さらに、同日15時17分、東京都を經由して川崎市から医療機関からの情報として、同じ飲食店を11月15日の昼に利用した高校生グループ3名と11月16日の昼に利用した高校生グループ3名の計6名全員が11月19日の時点で食中毒症状を発症しているとの通報があり、直ちに調査を開始した。

2 調査結果の概要

(1) 発症状況

患者は、11月16日15時から11月18日5時にかけて嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していた。(喫食から発症まで26.0時間から40.5時間。平均33.1時間。)

(2) 喫食状況

患者の共通食は、平成30年11月15日と16日に当該施設が調理提供した食事(日替わり定食)以外に無かった。

【喫食メニュー(日替わり定食)】

- ・11月15日:ミックスフライ定食(春巻、キスフライ、イカフライ、スパゲティ、千切キャベツ、冷奴、自家製浅漬け、ご飯、味噌汁)。
- ・11月16日:唐揚げ定食(唐揚げ、スパゲティ、千切キャベツ、小松菜の御浸し、自家製浅漬け、ご飯、味噌汁)

(3) 検査結果

従業員検便2検体と患者検便4検体からノロウイルスが検出されており、症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致した。

(4) 病因物質

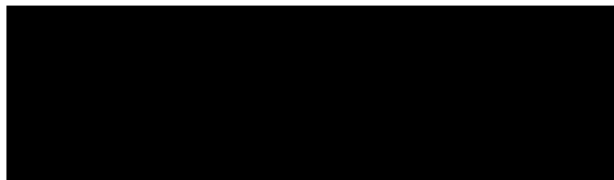
ノロウイルス

(5) 原因食品

平成30年11月15日と16日に当該施設が調理提供した食事

(6) 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12月3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、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【公衆衛生上講ずべき措置の基準】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条第1項【廃棄処分・危害除去命令】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12月3日から平成30年12月5日まで3日間の営業停止処分並びに施設及び食品の取扱改善命令を行った。

4 公表

食品衛生法第63条【氏名等の公表】の規定に基づき、平成30年12月3日から平成30年12月9日まで目黒区ホームページ及び目黒区保健所掲示板において公表を行った。

以 上

◎ノロウイルスとは◎

ノロウイルスは、牡蠣などの二枚貝の内臓や感染者の腸管内に存在するため、二枚貝の生食や感染者の手洗い不十分による二次汚染により食中毒が発生する。

発生は冬場に多く、特に12月から2月がピークとなるが、年間を通して発生している。

ノロウイルスの増殖は、人の小腸の上皮細胞内に限られ食品中では増えることはないが、細菌よりも乾燥や熱に強く自然環境下でも長期生存が可能である。

さらに感染力が非常に強く、少量のウイルス（10～100個）でも感染・発症する。

潜伏期間は1～2日で、主な症状は嘔吐、下痢、発熱等で、通常3日以内に回復する。

食品の十分な加熱（85度～90度で90秒間以上）や、石鹼を使った丁寧な手洗い等で食品へ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、消毒用アルコールの効果が薄いため、調理器具等の消毒には次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）の使用が推奨される。