

## 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

令和元年11月21日、東京都福祉保健局より「世田谷区世田谷保健所から食中毒疑い施設の調査依頼があった。患者グループは、令和元年11月15日夜に同僚9名で目黒区内の飲食店を利用したところ、令和元年11月18日から5名が下痢・発熱等の症状を起こした。」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) 患者数

5名

#### (2) 発症状況

患者5名が、下痢、腹痛、発熱（37～39℃）等の症状を起こし、うち1名が医療機関に入院した。（平均潜伏時間71.1時間）

#### (3) 原因食品

令和元年11月15日に当該施設が調理提供した会食料理

【喫食メニュー】

本日の前菜3種盛り合せ（長芋とツブ貝ワサビ漬け、刺身クラゲ、レンコンとナスと蒸し鶏の辛味和え）、地鶏もも肉のたたき、地鶏せせり肉の炭火焼、出汁巻きたまごなど

#### (4) 病因物質

カンピロバクター

患者2名の検便からカンピロバクターが検出された。

#### (5) 原因施設

営業所所在地 東京都目黒区

業種 飲食店営業

営業所の名称

営業者氏名

### 3 不利益処分

目黒区保健所長は、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、令和元年12月4日、当該施設が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】及び第50条第3項【衛生基準の遵守】並びに第51条【営業施設の基準】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、令和元年12月4日から令和元年12月8日まで5日間の営業停止並びに施設及び食品等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】の規定に基づき、令和元年12月4日から令和元年12月10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

### ◆ カンピロバクターによる食中毒とは

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、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、腹痛及び発熱である。

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

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他の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。