

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2年2月15日、東京都福祉保健局より「昨日、社員食堂のケータリング料理を社内会議室で喫食したところ4名がおう吐症状を呈した。現在、症状は治まったが、発症者について今後どのように対処すればよいか。」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

15名

(2) 発症状況

喫食者50名中15名が、喫食後3～4時間でおう吐、下痢、腹痛の症状を起こした。医療機関を受診したものはいなかった。

(3) 原因食品

令和2年2月14日のケータリング料理

【喫食メニュー】

野菜の炒め物、野菜サラダ、豆のコロッケ、チョコケーキなど

(4) 病因物質

黄色ブドウ球菌

患者5名、調理従事者7名の検便から黄色ブドウ球菌が検出された。

(5) 原因施設

営業所所在地

業 種 飲食店営業

営業所の名称

営業者氏名

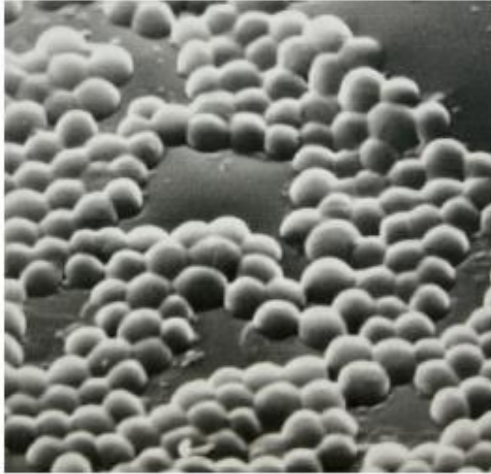
3 不利益処分

上記調査結果から、目黒区保健所長は令和2年2月26日に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】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、令和2年2月26日から令和2年2月28日まで3日間の営業停止及び食品の取扱改善命令を行う。

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2年2月26日から令和2年3月3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う。

以 上



食中毒の原因となり得る主な食品

- おにぎり、寿司、弁当
- 生菓子
- 乳・乳製品

症状

潜伏時間 平均3時間
(1~5時間)
おう吐、吐き気、下痢

特徴

- 1 人の皮膚や粘膜、化膿巣などに存在。
- 2 食品中で増殖する際に耐熱性の毒素を作る。
- 3 **毒素は100℃30分の加熱でも無毒化されない。**



予防法

- 1 手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- 2 手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない。
- 3 調理後の食品は低温で保存する。
- 4 調理にあたっては、必要に応じて手袋や帽子、マスクを着用する。

