

## 【件名】

食中毒の発生及び対応について

## 【要旨】

## 1 事件の概要

令和5年11月23日、中野区内の飲食店で調理提供した食事を喫食した2名が1月26日に下痢、発熱などの食中毒症状を呈した。患者2名は他自治体在住である。中野区保健所は、令和5年12月1日、患者居住の自治体から調査依頼を受け、患者らが利用した当該飲食店に対し調査を実施した。

この結果、患者2名の検便、当該飲食店から収去した参考品1検体からカンピロバクターが検出された。発症までの潜伏期間及び症状が同菌によるものと一致したこと、患者らに共通する食中毒の原因と疑われる食事は当該飲食店が提供した食品しかなかったことから、区は当該飲食店が提供した食事が原因の食中毒であり、原因物質は、カンピロバクターであると断定した。

区では、被害拡大防止のため、12月11日から12月17日まで7日間の営業停止の不利益処分を行うとともに、区ホームページにおいて当該事業者の名称等を公表した。

## 2 原因施設（被処分者）

- (1) 所在地 東京都中野区中野
- (2) 業種 飲食店営業

## 3 食品衛生法違反の内容（根拠法令）

食中毒の原因となった食品の提供（食品衛生法第6条第3号違反）

## 4 不利益処分等の内容（根拠法令）

12月11日から17日まで 営業停止7日間（食品衛生法第60条）

## 5 事業者の名称等の公表（根拠法令）

12月11日から17日までの7日間（食品衛生法第69条）

## 6 再発防止の措置

12月12日、食品衛生監視員が当該飲食店に立入り、調理従事者に対しカンピロバクター食中毒について主な原因と対策について説明した。調理方法を検証した結果、鶏レバーの加熱不足の可能性があったため、加熱時間を見直すよう指導した。