

## 食中毒の発生及び対応について

### 1 事件の概要

令和4年1月10日中野区内の飲食店(居酒屋)で、2名が食事をしたところ、うち1名が1月11日午前4時頃から吐き気と胃痛を呈した。救急で杉並区内の病院を受診したところ、寄生虫(アニサキス)を摘出した。

中野区保健所では、1月11日杉並区より情報提供を受け、同日患者調査、12日当該飲食店の調査を実施した。

その結果、当該飲食店では1月10日、イワシ(生)・キンメダイ(生)・タチウオ(表面炙り)・シメサバ(冷凍処理)等のアニサキス食中毒の原因となりうるメニューが提供されており、他にアニサキス食中毒の原因となりうる食事をしていないことから、当該飲食店が提供した食事が原因の食中毒と断定した。

原因食品は当該飲食店が提供した食品で、原因物質は、寄生虫(アニサキス)であった。区では、再発防止のため、1月17日の1日間の営業停止の不利益処分を行うとともに、1月17日から1月23日までの7日間、区ホームページにおいて当該事業者の名称等を公表する。

### 2 原因施設(被処分者)

- (1) 所在地 東京都中野区東中野
- (2) 業種 飲食店営業

### 3 食中毒違反の内容(根拠法令等)

食中毒の原因となった食事の提供(食品衛生法第6条違反)

### 4 不利益処分等の内容

営業停止1日間(食品衛生法第55条)