

食中毒の発生及び対応について

1 腸管出血性大腸菌食中毒について

(1) 事件の概要

令和7年8月12日に、中野区保健所に区内の医療機関より中野区民1名の腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。その後、令和7年8月14日に都内保健所から中野区保健所に、都民1名の腸管出血性大腸菌感染症発生届に基づく施設調査依頼があった。各保健所が調査を行ったところ、発生届が提出された患者2名は各々異なるグループで、令和7年7月28日又は29日に中野区内の同一の飲食店を利用し、焼き肉(牛レバー、ホルモン、タン)等を喫食していたことが判明した。2つの患者グループ計7名中2名が、令和7年8月2日又は3日に下痢、腹痛、血便等の食中毒様症状を呈した。

中野区保健所は、令和7年8月14日当該飲食店に立ち入り調査を実施した。

調査の結果、患者2名から腸管出血性大腸菌が検出され、遺伝子検査の結果2名とも同一の遺伝子型であったこと、2つの患者グループに関連性はなく、共通食は当該飲食店で調理提供された食事以外にないことから、当該飲食店が原因の食中毒と断定した。

区では、被害拡大防止のため、令和7年9月3日から令和7年9月6日まで4日間の営業停止の不利益処分を行うとともに、令和7年9月3日から令和7年9月9日まで区ホームページにおいて当該飲食店事業者の名称等を公表した。

(2) 原因施設(被処分者)

所在地 東京都中野区中野

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)

令和7年9月3日から令和7年9月6日まで 営業停止4日間(食品衛生法第60条)

中野区食品衛生関係不利益処分取扱要綱に基づき、営業停止7日間から営業自粛の3日間を減算した。

(5) 事業者の名称等の公表（根拠法令）

令和7年9月3日から令和7年9月9日までの7日間（食品衛生法第69条）

(6) 再発防止の措置

令和7年9月3日、調理従事者に対し、腸管出血性大腸菌等による食中毒に関する原因と対策について衛生教育を行った。本件は食品の取扱い不備及び加熱調理の不徹底が主な原因と推察されたことから、調理工程の見直し、施設設備及び調理器具の使い分け、衛生管理マニュアルの策定及び記録の実施等を指導した。

2 アニサキス食中毒について

(1) 事件の概要

令和7年8月25日、中野区保健所に東京都から「都内医療機関から都内保健所あてに、令和7年8月23日に診察した患者1名の胃内部から寄生虫（アニサキス）を摘出したとの通報があった。都内保健所が患者調査をした結果、患者は令和7年8月22日に中野区内の飲食店にて1名で魚介類の刺身等を喫食し、翌23日に発症していたことが判明した。」との連絡があった。

中野区保健所は、同日当該飲食店に立ち入り調査を実施した。

調査の結果、冷凍処理が不十分な可能性のある刺身等を提供した事実を確認した。

患者の症状、発症日時がアニサキスを原因とする食中毒と一致していること、患者が発症日近くにアニサキスが寄生し得る魚介類を、冷凍及び加熱が不十分な状態で喫食したのは当該飲食店が提供した食事のみであることから、アニサキスを原因物質とする食中毒であると断定した。

区では、被害拡大防止のため、令和7年9月3日に1日間、営業の一部停止の不利益処分を行うとともに、令和7年9月3日から令和7年9月9日まで区ホームページにおいて当該飲食店事業者の名称等を公表した。

(2) 原因施設（被処分者）

所在地 東京都中野区本町
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）

令和7年9月3日 営業の一部停止1日間（食品衛生法第60条）

中野区食品衛生関係不利益処分取扱要綱に基づき、営業停止7日間から6日間を減算した。

(5) 事業者の名称等の公表（根拠法令）

令和7年9月3日から令和7年9月9日までの7日間（食品衛生法第69条）

(6) 再発防止の措置

令和7年9月3日、営業者に対し、アニサキス等による食中毒に関する原因と対策について衛生教育を行った。本件はアニサキスの死滅及び除去の不徹底が主な原因と推察されたことから、食品の取り扱い方法及び調理工程等の改善、衛生管理マニュアルの策定や記録の実施等を指導した。