

食中毒の発生及び対応について

1 事件の概要

令和7年7月14日から7月16日にかけて、中野区内の飲食店で調理提供した食事を喫食した4グループ10名のうち全員が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。

中野区保健所は、令和7年7月18日に患者から通報を受け、同日当該飲食店に対し立ち入り調査を実施した。

調査の結果、患者3グループ6名の検便からサルモネラが検出された。患者らに共通する食事は当該飲食店が提供した食事しかなかったこと、患者らが喫食してから症状が出るまでの潜伏期間及び症状がサルモネラによるものと一致したことから、サルモネラ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、8月1日から8月3日まで3日間の営業停止の不利益処分を行うとともに、8月1日から8月7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。なお、当該飲食店は7月28日から7月31日まで営業を自粛していた。

2 原因施設（被処分者）

所在地 東京都中野区新井
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）

8月1日から8月3日まで 営業停止3日間 （改正前食品衛生法第55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日間から営業自粛した4日間を減算する。

5 事業者の名称等の公表（根拠法令）

8月1日から8月7日までの7日間（食品衛生法第69条）

6 再発防止の措置

8月1日、営業者及び調理従事者に対し、サルモネラ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、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。