

弁当配達業者を原因施設とする食中毒について

1 事件の概要

平成27年12月10日、大府市内の配達弁当屋Aが配達した弁当を喫食した園児及び職員が胃腸炎症状を呈したとの情報が名古屋市から提供された。

12月14日（記者発表第1報）現在の患者数は618名（園児615名、職員3名）であり、患者の便からサルモネラ属菌及びノロウイルスが検出されたことから、当該施設が原因施設と断定し、営業禁止処分を行った。

その後の調査により、12月25日（記者発表第3報）現在の患者は28園児、094名（園児1,079名及び職員15名）となった。

2 原因

調査の結果、保存食材の一部（マカロニソテー）からサルモネラ属菌が検出された。

施設での取り扱い状況を確認したところ、調理に使用する器具類の清掃が不十分だったこと、床からの跳ね水対策が取られていなかったこと、汚染区域と非汚染区域の区分が明確でなかったこと、作業動線が交差していたこと及び食材の加熱が不十分であったこと等が食中毒の発生原因であると考えられた。

3 その後の経過

保健所による衛生指導を実施し、施設の改善及び再発防止対策が講じられたことを確認したことから、平成27年12月25日付けで営業禁止の処分を解除した。

4 県が行った対応

平成27年12月21日付けで食品安全広域機動班設置保健所長あてに、管内の配達弁当製造施設及び大量調理施設のうち、今年度の監視を実施していない施設に対して重点的な監視を実施するよう通知した。