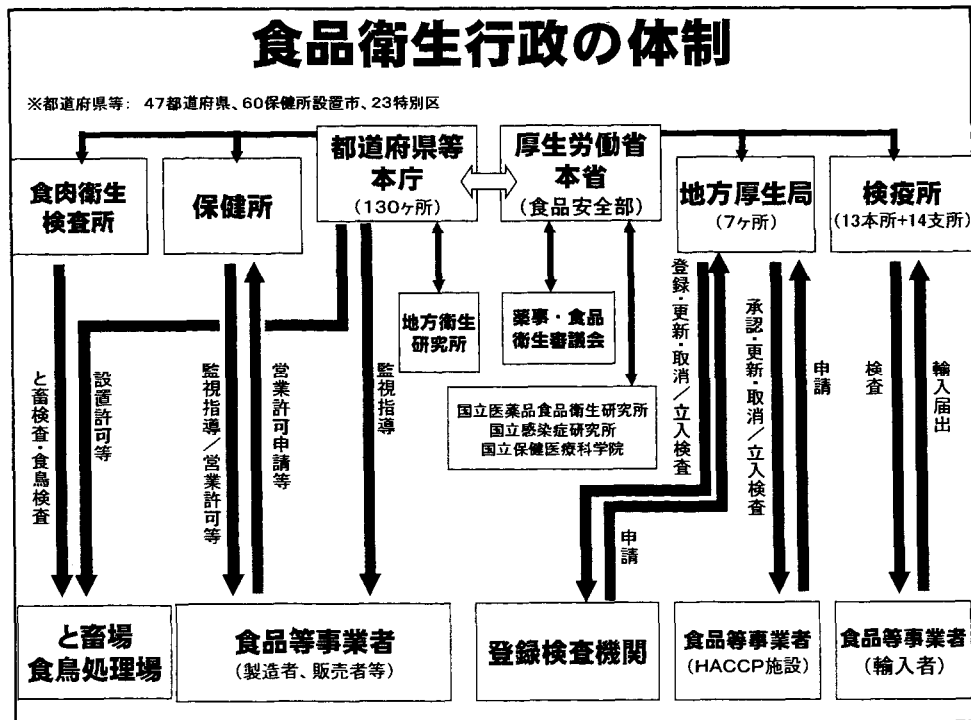


食中毒の発生状況と対策

厚生労働省医薬食品局
 食品安全部監視安全課



食中毒発生状況

食中毒の発生状況

	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17
事件数	2,697 (1,416)	2,247 (1,007)	1,928 (882)	1,850 (861)	1,585 (627)	1,666 (678)	1,545 (587)
患者数	35,214	43,307	25,862	27,629	29,355	28,175	27,019
死者数	7	4	4	18	6	5	7

* 事件数の（ ）は患者1名の事件数

患者500名以上の食中毒の発生件数

平成11年	4件
平成12年	3件
平成13年	1件
平成14年	6件
平成15年	2件
平成16年	0件
平成17年	2件

患者50名以上の食中毒の発生件数

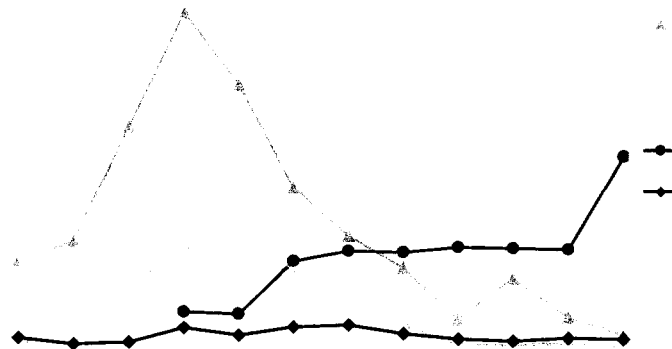
平成11年	156件
平成12年	133件
平成13年	107件
平成14年	115件
平成15年	132件
平成16年	142件
平成17年	120件

主な大規模・広域食中毒事件

時期	場所	原因食品	原因物質	患者数	関係自治体
H 8. 7	堺市(学校)	貝割れ大根	EHEC	7,966	1
H10. 3	大阪府(製造所)	三色ケーキ	S. Enteritidis	1,371	4
H10. 5	北海道(製造所)	いくら醤油漬け	EHEC	49	11
H11. 3	青森県(製造所)	イカ乾製品	サルモネラ属菌	1,634	114
H11. 8	北海道(製造所)	煮かに	腸炎ビブリオ	509	7
H12. 6	大阪市(製造所)	加工乳等	ブドウ球菌	13,420	23
H13. 3	栃木県(製造所)	牛たたき等	EHEC	195	9
H13.12	山口県(製造所)	生かき	S. Sonnei (赤痢菌)	13	7
H14. 6	福島県(仕出屋)	弁当	S. Enteritidis	905	1
H15. 1	北海道(製造所)	きな粉パン	ノロウイルス	661	1
H15.11	長崎市(飲食店)	弁当又は食事	ノロウイルス	790	10
H17. 5	大阪府(仕出屋)	給食弁当(小松菜とエビと コーンのあんかけ)	ウエルシユ菌	673	4
H17. 6	滋賀県(仕出屋)	給食弁当(鮭の塩焼き)	ブドウ球菌	862	3

病因物質(主な微生物)別事件数推移

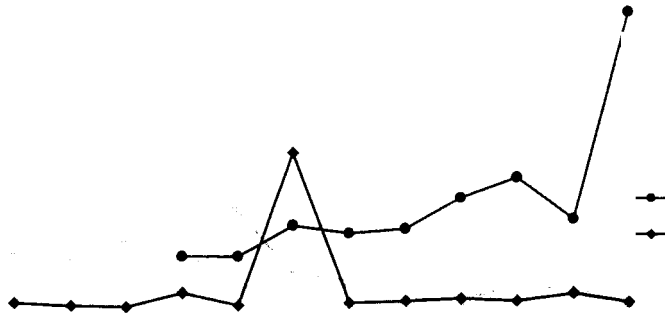
件



※平成18年は速報値

病因物質(主な微生物)別患者数年次推移

人



※平成18年は速報値

最近の主な食中毒対策 (病因物質別)

サルモネラ食中毒対策

平成10年

- 鶏卵の表示基準設定:賞味期限、生食用の場合はその旨
- 鶏液卵の規格基準設定:成分規格(サルモネラ属菌、生菌数)、
製造基準、保存基準、使用基準

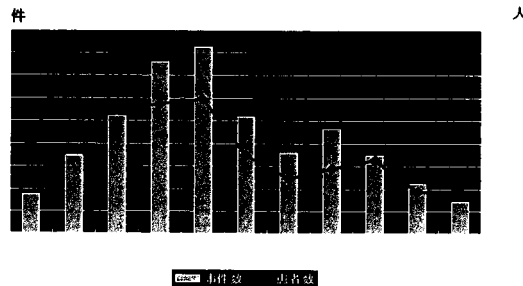
○卵選別包装施設の衛生管理要領の作成

○家庭における卵の衛生的な取り扱いについて普及啓発

平成15年

○HACCPに関する調査研究

液卵製造施設の危害分析
情報のデータベース化



カンピロバクター食中毒対策

平成3年

- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の施行
食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準の設定

平成4年

○食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理指針の策定

平成15年

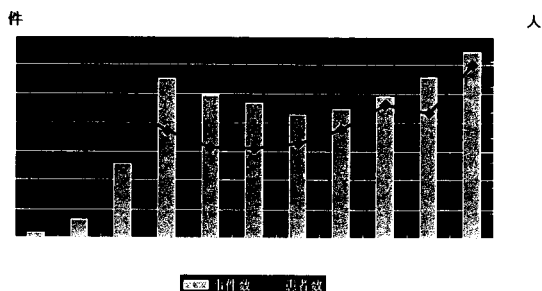
○HACCPに関する調査研究:食鳥処理場の危害分析情報のデータベース化

平成17年

○牛レバーによるカンピロバクター
食中毒予防Q&Aの作成

平成18年

○食鳥処理場におけるHACCP
ジェネリックモデルの普及



病原大腸菌食中毒対策

平成8年

○と畜場の衛生管理基準の改正

獣毛・消化管内容物等による汚染防止等、衛生作業手順書(SSOP)の作成

平成9年

○と畜場の構造設備基準の改正:冷却設備、洗浄・消毒設備、給湯設備の追加

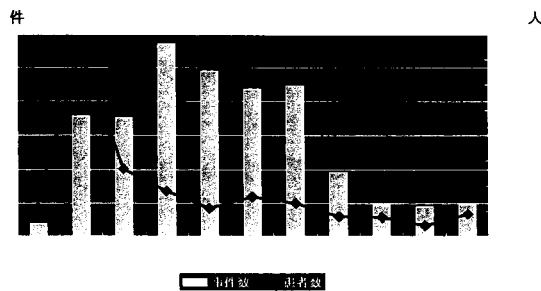
平成13年

○食肉の生食に関する注意喚起

○食肉の表示基準の改正

(病原微生物汚染が内部に拡大する
おそれのある処理を行ったもの)

- ・処理を行った旨
- ・十分な加熱を要する旨



ブドウ球菌食中毒対策

平成14年

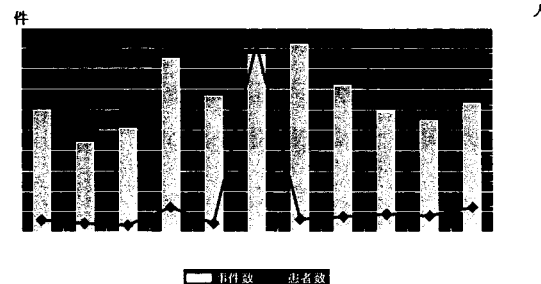
○脱脂粉乳の製造基準設定

脱脂粉乳の製造工程中の温度管理等について設定

平成15年

○HACCPに関する調査研究

脱脂粉乳製造施設の危害分析情報のデータベース化



腸炎ビブリオ食中毒対策

平成13年

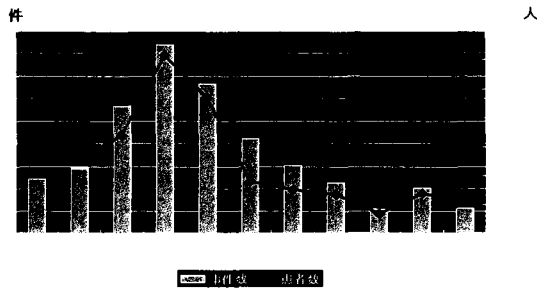
○生食用鮮魚介類等の表示基準設定

表示が必要とされる食品に生食用鮮魚介類等を追加

○生食用鮮魚介類等の規格基準設定

生食用鮮魚介類等の成分規格、加工基準及び保存基準を設定

- ・成分規格:腸炎ビブリオ
ゆでだこ・ゆでがに:陰性
生食用鮮魚介類:100以下/g
- ・加工基準:加工に使用する
水は飲用適の水等
- ・保存基準:10℃以下



ノロウイルス食中毒対策

平成9年

○食中毒統計の病因物質の対象に小型球形ウイルス(現ノロウイルスに相当)を追加

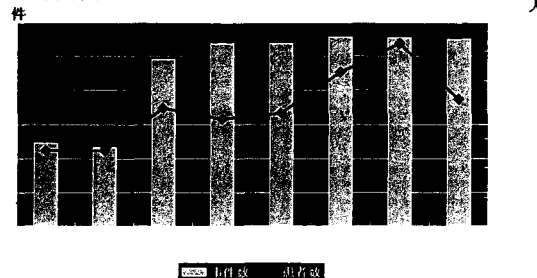
平成10年

○生食用かきの表示基準の改正:採取海域を追加

平成16年

○ノロウイルスに関するQ&Aの作成

厚生労働科学研究事業における研究成果等を踏まえ、正しい知識と現状等について整理したもの



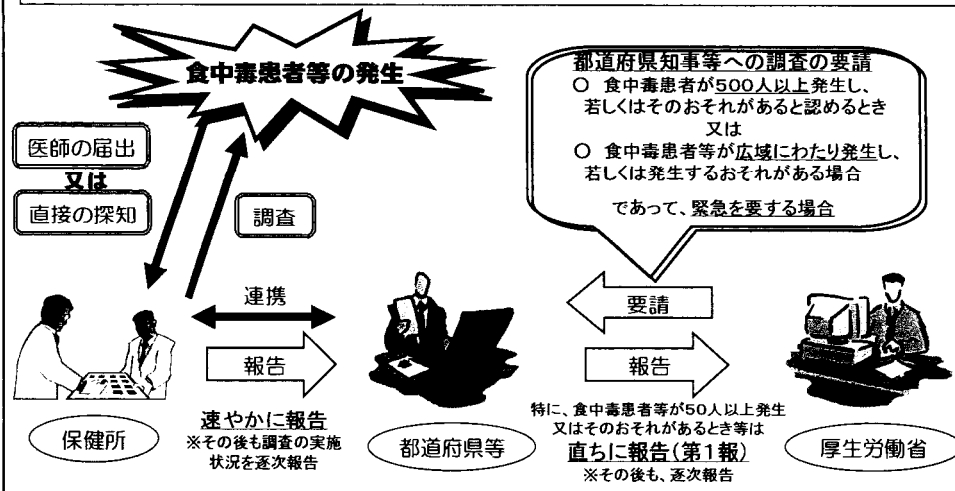
食中毒対策に関する取組み

- 食中毒の予防、原因究明、再発防止
 - ・大量調理施設衛生管理マニュアル
 - ・食中毒処理要領、食中毒調査マニュアル
- 食中毒対策に係る調査研究
 - ・食品製造における食中毒菌汚染防止のための高度衛生管理に関する研究
 - ・細菌性食中毒の防止対策に関する研究
 - ・食品中のウイルスの制御に関する研究
- 食中毒調査及び報告に係る法規定の整備
 - ・調査、報告規定の整理
 - ・大規模広域食中毒事件調査に対する国の関与
- 情報の提供
 - 厚生労働省ホームページを通じた情報の提供

食中毒への対応の強化

平成15年8月29日施行

- 近年の食品流通の多様化等による食中毒の大規模化・広域化を踏まえ、必要に応じ、厚生労働大臣が、都道府県知事等に対し調査の要請をすること等により、原因究明を迅速に行い、危害の拡大防止を図る。
- 保健所長が食中毒患者等の発生を探知したときは、医師の届出がなくとも、原因究明のための調査を行うよう規定を整備するとともに、厚生労働大臣に対する報告に関する規定も整備。



大規模・広域食中毒における国の関与

- ・ 500人以上
- ・ 広域
(複数の都道府県)

