

平成26年度 第2回 岐阜県食品安全対策協議会

平成26年11月28日 13:30～15:30
岐阜産業会館 第一会議室

ノロウイルスを中心とした食中毒について

食品の安全、安心に関する取り組み

食品の安全・安心を揺るがす事案の続発

- ・食中毒事件の続発（大規模化・死亡事故）
 - H23.北陸地方等、牛肉ユッケで腸管出血性大腸菌、死者5名
 - H24.北海道、白菜の浅漬で腸管出血性大腸菌、死者8名
 - H26.浜松市、学校給食のパンでノロウイルス、患者数1000名超
- ・食物アレルギー事故の発生（学校給食での死亡事故）
 - H24.東京都内の学校給食で小学5年女児が死亡
- ・農薬混入事件の発生（冷凍食品へのマラチオンの混入）
- ・消費者の不安・不信をまねく食品の不適正表示
- ・8割の人が食品の安全性に関心（消費者庁の世論調査）

・食品の安全確保は、県民の尊い命を守るために極めて重要な課題
・食品に対する正しい情報の提供は、安心感の向上に不可欠

提言・意見
・食品安全対策協議会
・意見交換会
・アンケート

食品安全行動基本計画

- ・県食品安全基本条例に基づいて策定
- ・第3期（平成26年度～30年度）
- ・6項目を重点施策に設定

戦略的な食品の安全・安心確保対策

食中毒防止対策

- ノロウイルス対策
- 腸管出血性大腸菌対策
- ジビエに係る病原微生物対策

有害物質等対策

- アレルギー性物質対策
- 異物混入対策
- 農薬等の混入対策

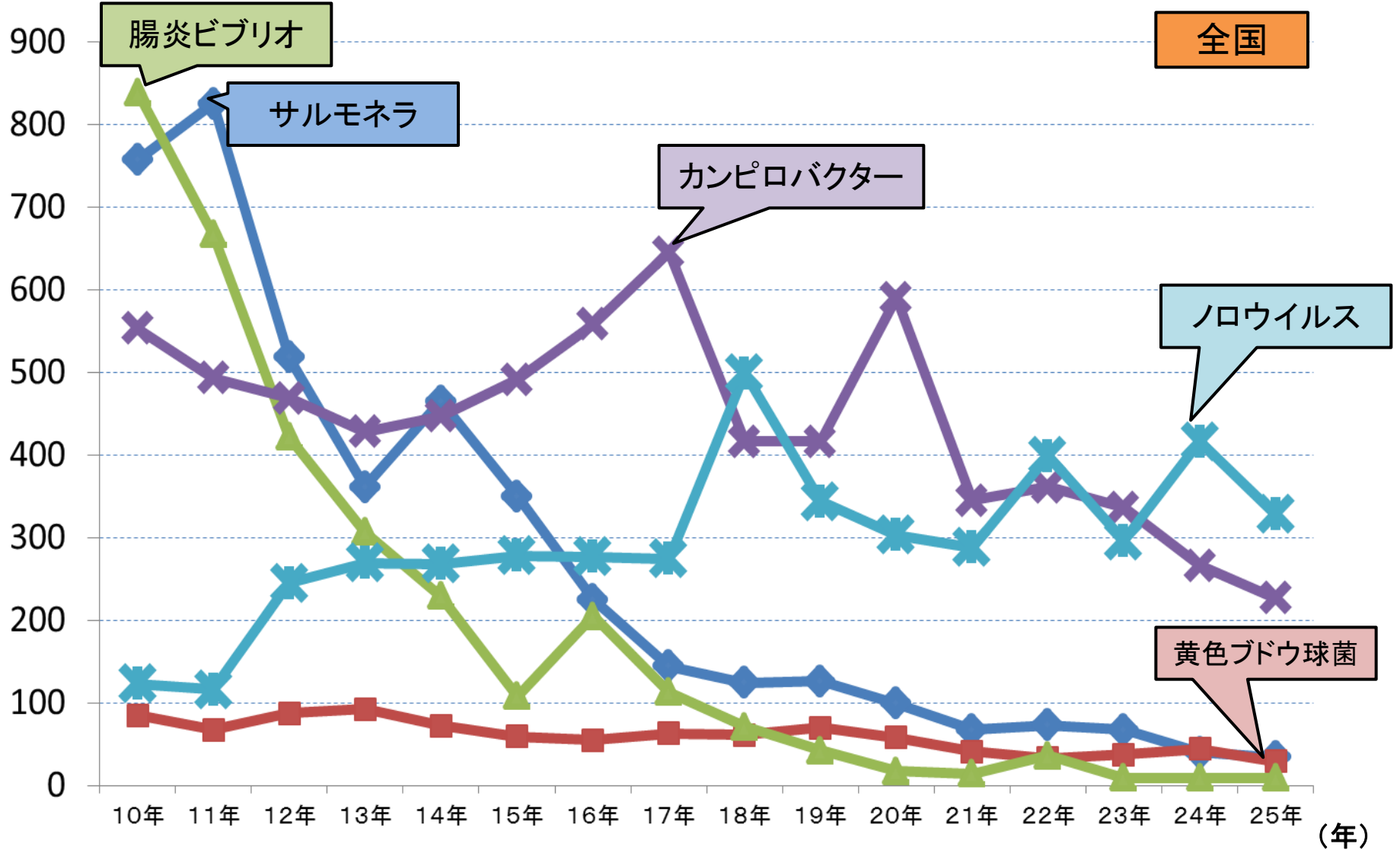
食品表示対策

- 流通食品の不適正表示対策
- メニューの不適正表示対策

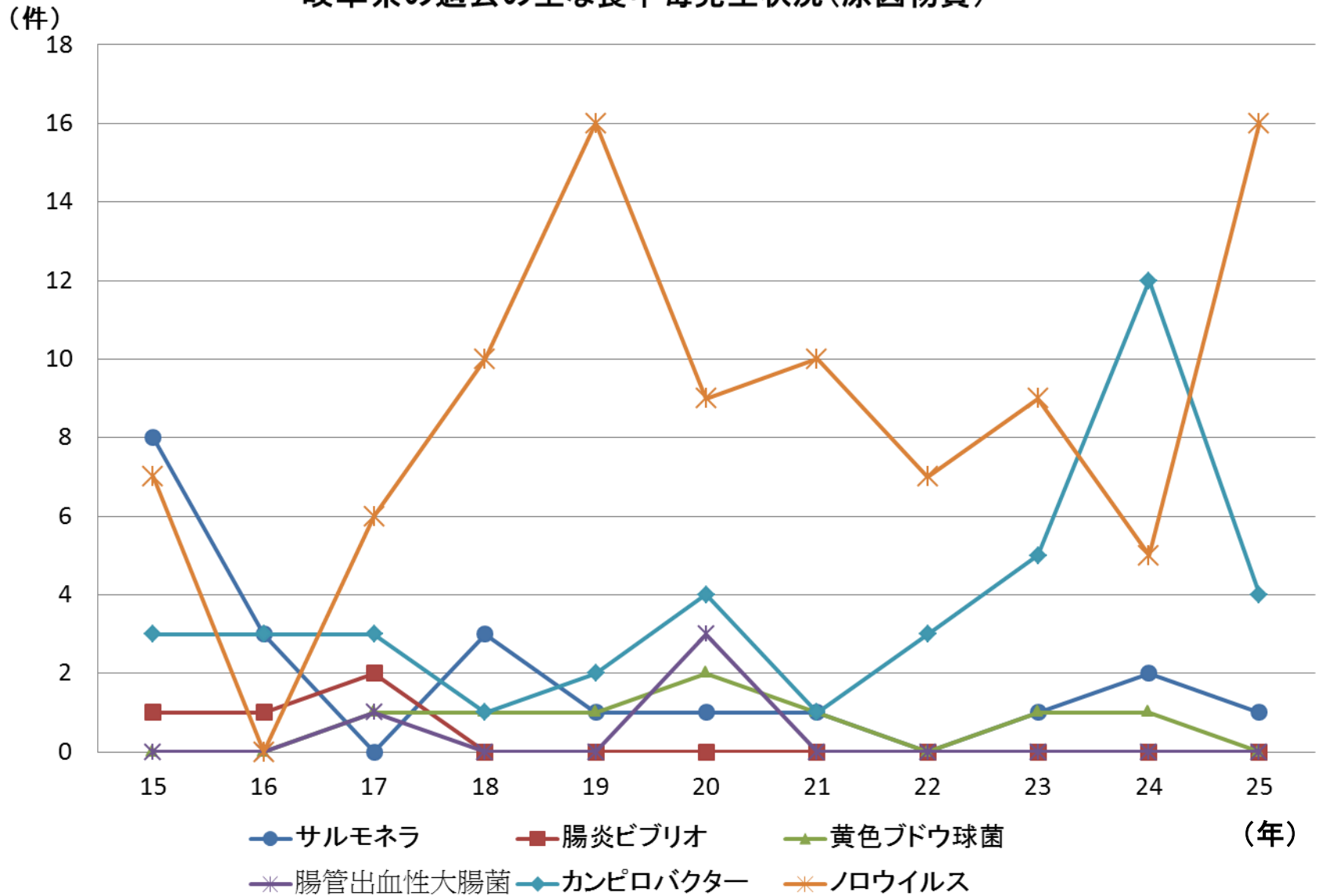
本日の内容

- 1 食中毒とは
- 2 県の食中毒防止に係る取り組みについて
- 3 意見交換

(件) 全国の過去の主な食中毒発生状況(原因物質)

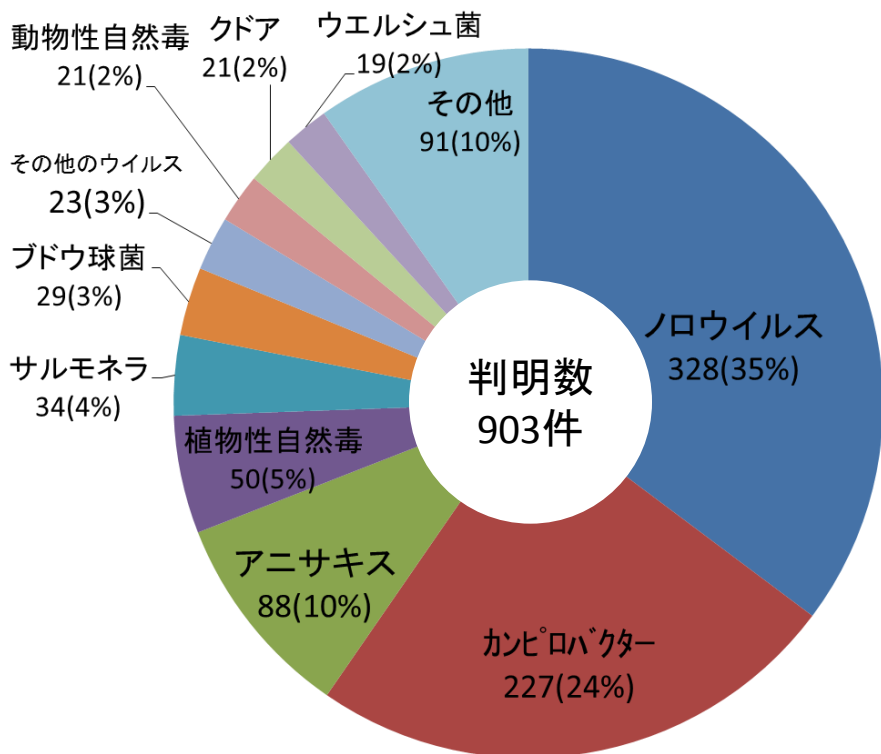


岐阜県の過去の主な食中毒発生状況(原因物質)

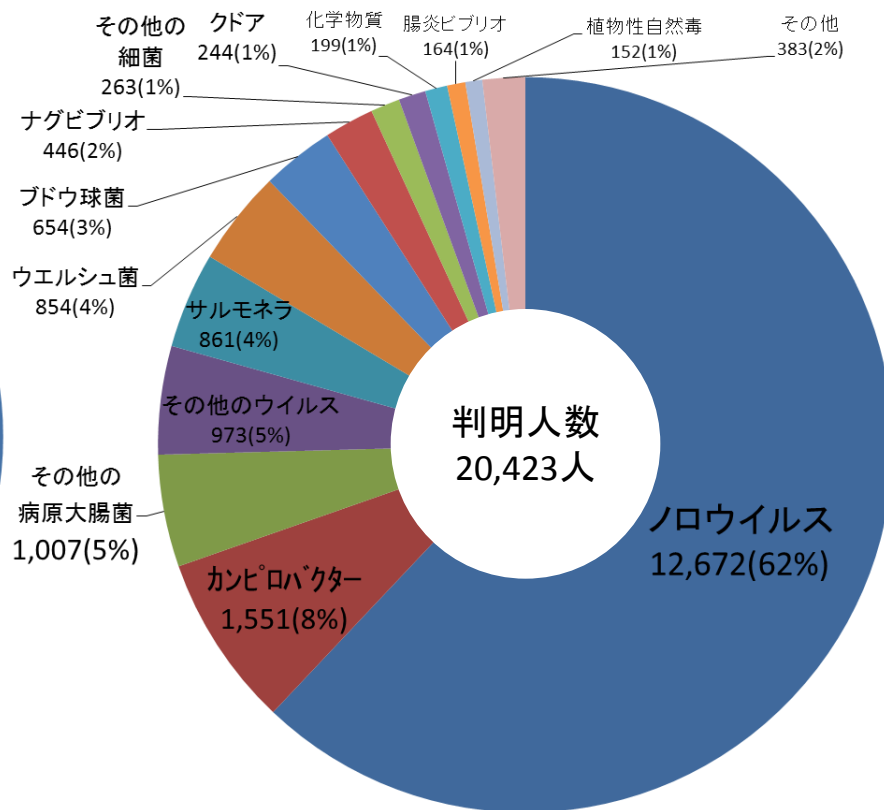


平成25年の食中毒の状況(全国)

病因物質別判明件数



病因物質別患者数



食中毒予防3原則 (つけない、増やさない、やっつける)

実際の食中毒は、3つの要素がからみあって発生しています！

施設・器具

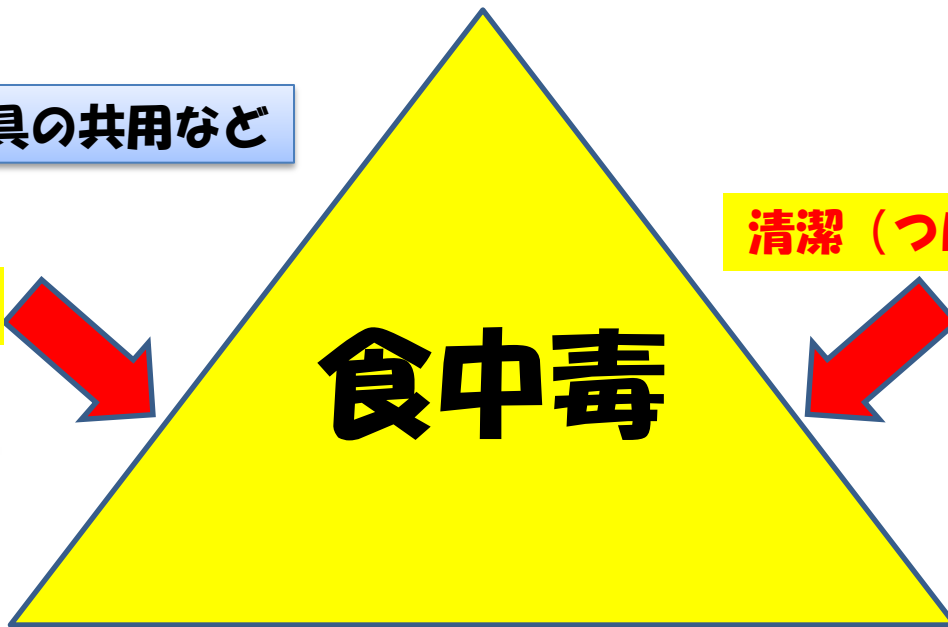
器具洗浄不良や器具の共用など

従業員

手洗い不備など

清潔 (つけない)

清潔 (つけない)



清潔 (つけない)

加熱・冷却 (やっつける・増やさない)
迅速 (増やさない)

中心温度 75℃1分以上

85℃1分以上

食材

加熱不足や保管状況の悪さなど

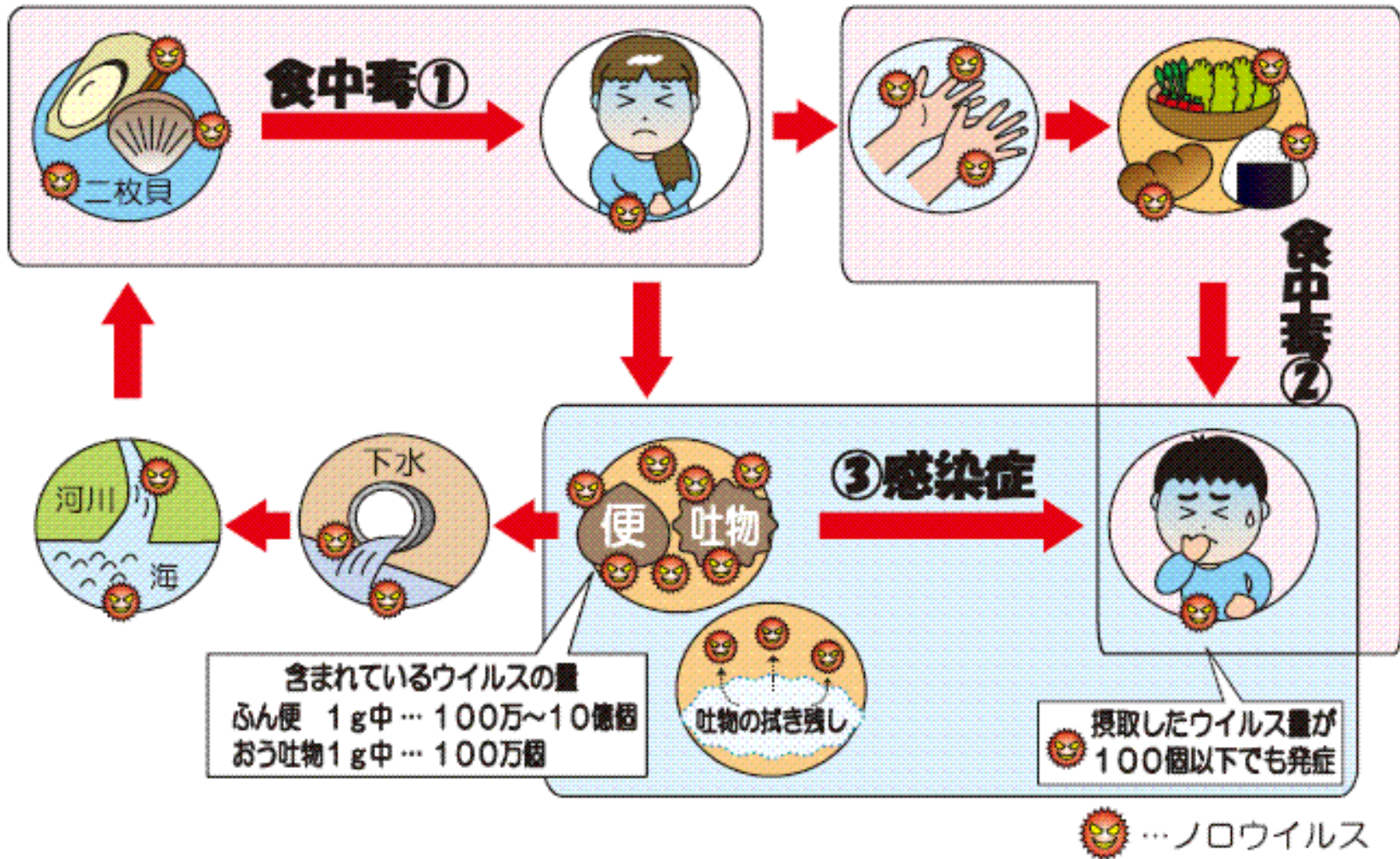


原料納入時の品温チェック



感染経路図

ノロウイルス感染ルート



食中毒発生時の県の対応 1



食中毒の発生

- 医療機関からの通報
- 有症者からの通報(H25:68件)
- 食品提供者からの通報
- 感染症として通報




保健所

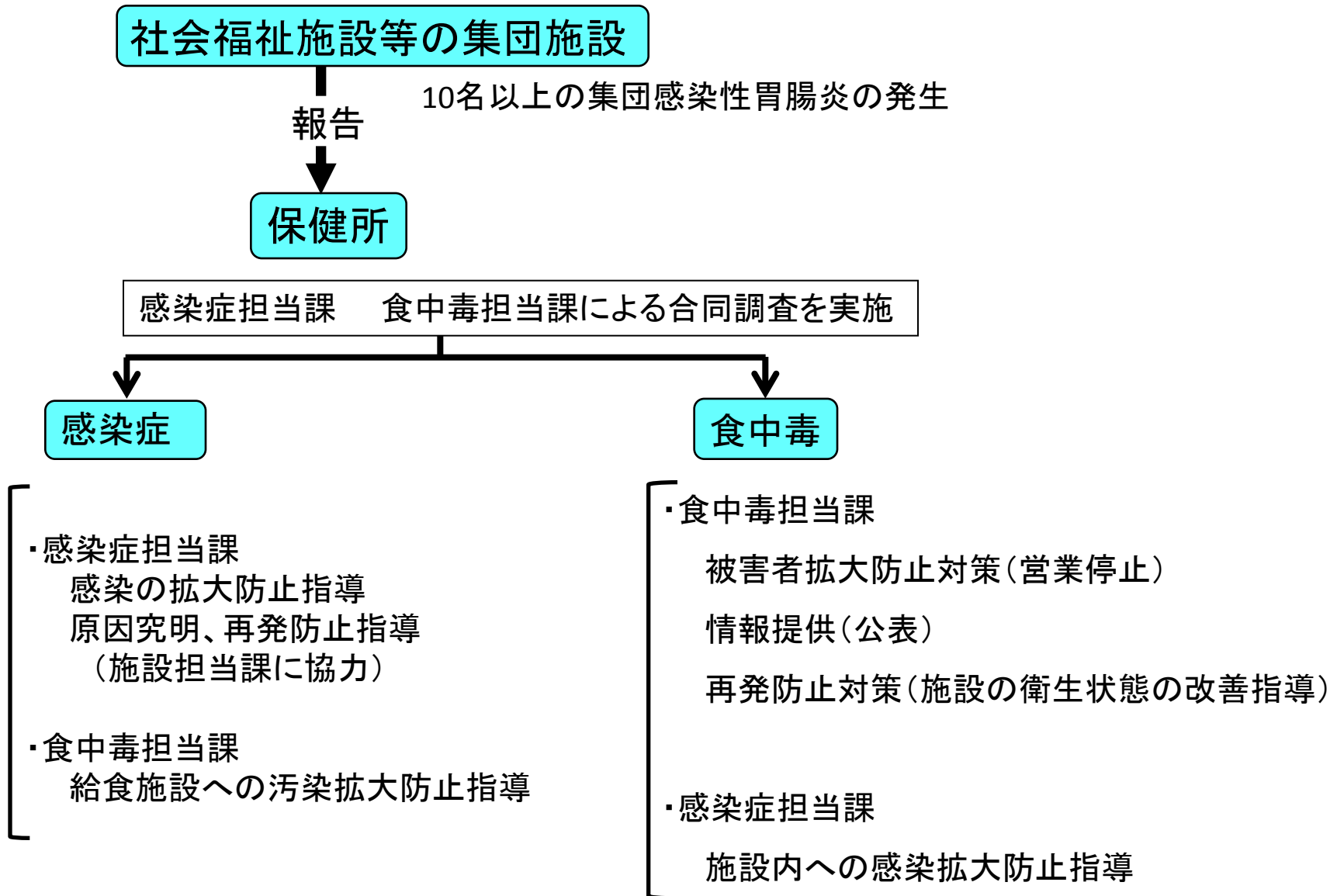
○調査

- ・事件の規模の把握(喫食状況調査、原因施設の特定)
- ・施設へ立入調査(衛生管理の状態、従事者の健康状態)
- ・検体の確保(残品、吐物、便)
- ・試験検査の実施

○対策

- ・被害者拡大防止対策(営業停止、原因食品の回収命令)
- ・情報提供(他の自治体、公表)
- ・再発防止対策(原因施設の衛生状態の改善指導)

食中毒発生時の県の対応 2（疑感染症の場合）



保健所へ報告のあった感染性胃腸炎の集団発生報告数(平成25年度)

施設区分	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
社会福祉施設	1	1	1		2				1	6	5	1	18
病院	1									1			2
学校		2	2								2		6
保育園・幼稚園									2				2
計	2	3	3	0	2	0	0	0	3	7	7	1	28

食中毒調査対応事例（ノロウイルス食中毒事例）

発生年月日	平成23年12月26日
原因施設	飲食店営業（38人（うち調理従事者18人））
原因食品	12月26日～27日に提供された給食弁当
患者	756人／1,992人（287事業所）
探知	平成23年12月28日19時 医療機関からの連絡
措置	平成23年12月30日～平成24年1月3日までの5日間営業停止処分 報道機関への情報提供
保健所の対応	喫食者の調査（聞き取り、患者検便） 施設調査（聞き取り、従事者検便、施設の拭き取り検査、検食の検査）
調査結果	患者からノロウイルスを検出 従事者の健康状態は良好であったが、複数名の検便からノロウイルスを検出
結果から判明した問題点	従事者の手洗いが不適正であった。（時間が短い） 健康管理点検表が作成されていない等、管理者の衛生管理に関しの認識不足が認められた。
事後指導	調理従事者に対し、衛生講習を実施 健康管理点検表を含めた食品衛生管理マニュアルの作成指導 ノロウイルス陽性者に検便自主検査を実施させ、陰性であることを確認 （陰性が確認されるまでは、調理に従事しないよう指導）

浜松市で発生した学校給食に提供された食パンによるノロウイルス食中毒事例(参考)

- 1 発生年月日 : 平成26年1月15日
- 2 患者 : 1,271人／8,027人(喫食者)
浜松市内の一部の区の小学校児童及び教員 (19校)
- 3 原因食品 : 1月13日に製造された食パン
- 4 保健所の探知 : 1月16日朝 市内の小学校12校が学校閉鎖であることを探知
- 5 保健所の対応
1月16日
感染症担当課及び食中毒担当課で、学校を調査(感染症、食中毒両面)
12校に共通に食パンを提供している食パン製造施設を立入調査
1月17日
患者、食パン工場従事者(検品担当)、食パン工場トイレスリッパ等から
ノロウイルス検出
食パン製造施設を営業禁止処分、製品の自主回収を開始
- 6 結果から判明した問題点
従業員が症状がないノロウイルスの不顕性感染者であった
使い捨て手袋を着用していたが、手洗い不足が認められた

食品事業者への指導

- 施設への立入監視
監視指導計画に基づく立入監視
簡易機器による器具や手指の拭取り検査、収去検査の実施
- 講習会での衛生管理指導
 - 食品衛生責任者講習会の開催 (H25年度:136回 17,267人受講)
 - 集団給食施設講習会の開催 (H25年度:51回 3,134人受講)
 - その他食品事業者への講習会 (H25年度:110回 5,002人受講)

県民への注意喚起

- ◆ 食品安全安心ニュース、メールマガジンによる情報発信
- ◆ 出張出前講座 平成25年度は22回 550名が参加
- ◆ ジュニア食品安全クイズ大会 小学生を対象に実施
平成25年度は7回 547名が参加
- ◆ 食中毒警報の発令 平成25年度は2回発令
- ◆ ノロウイルス食中毒注意報、警報の発令 平成26年度創設