

平成22年度

第3回 岐阜県食品安全対策協議会

平成23年2月9日 14:30～16:30

岐阜県図書館 研修室1、2

より良いリスクコミュニケーションのあり方
～食中毒～

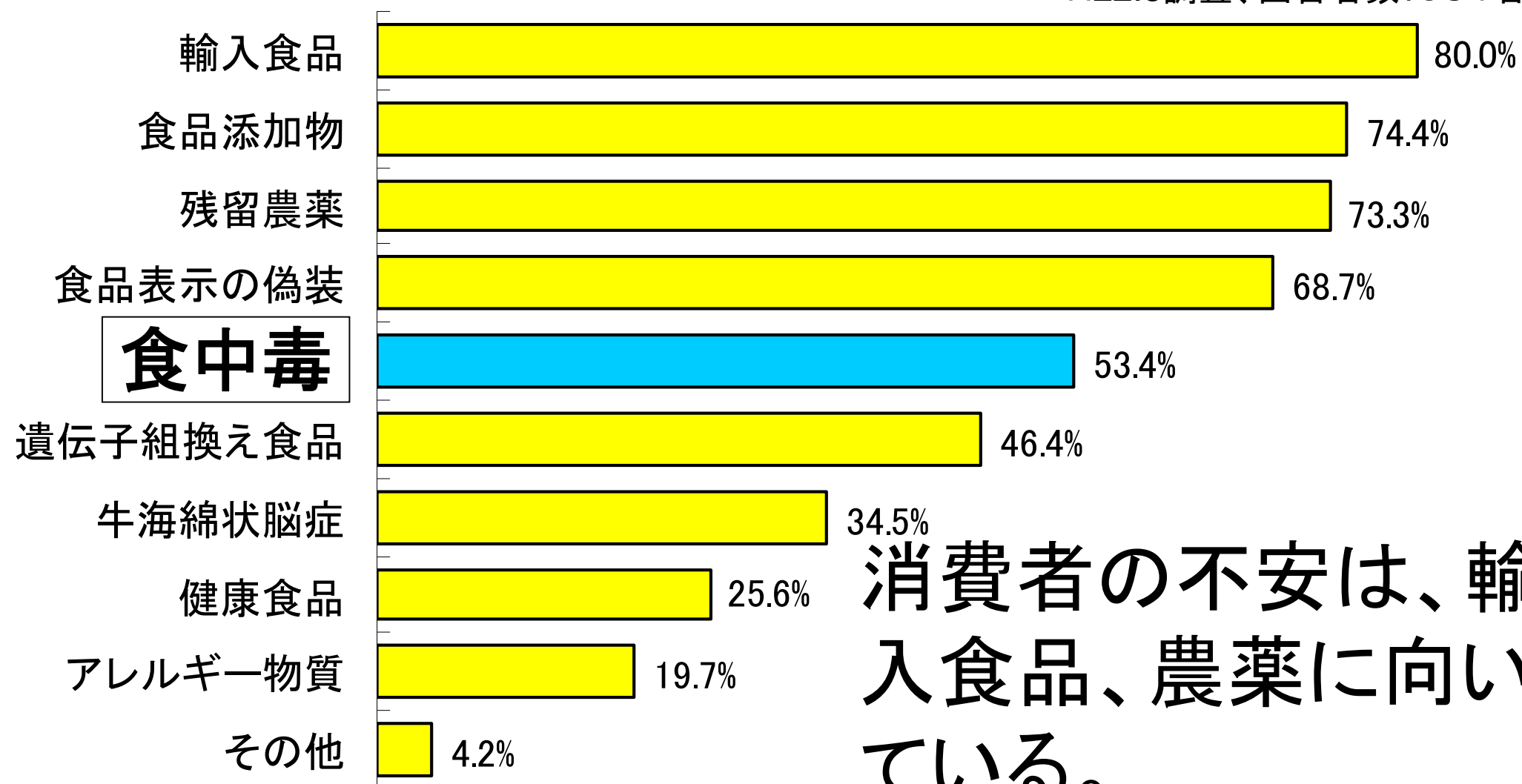
会議の内容

- 1. 食中毒への不安と健康被害**
- 2. 食中毒について**
- 3. 食中毒防止対策**
- 4. 食中毒関連のリスクミ、普及啓発**

県民へのアンケート調査結果

Q 食品の安全性について、あなたが不安に思う項目は何ですか。あてはまるものをすべてあげてください。

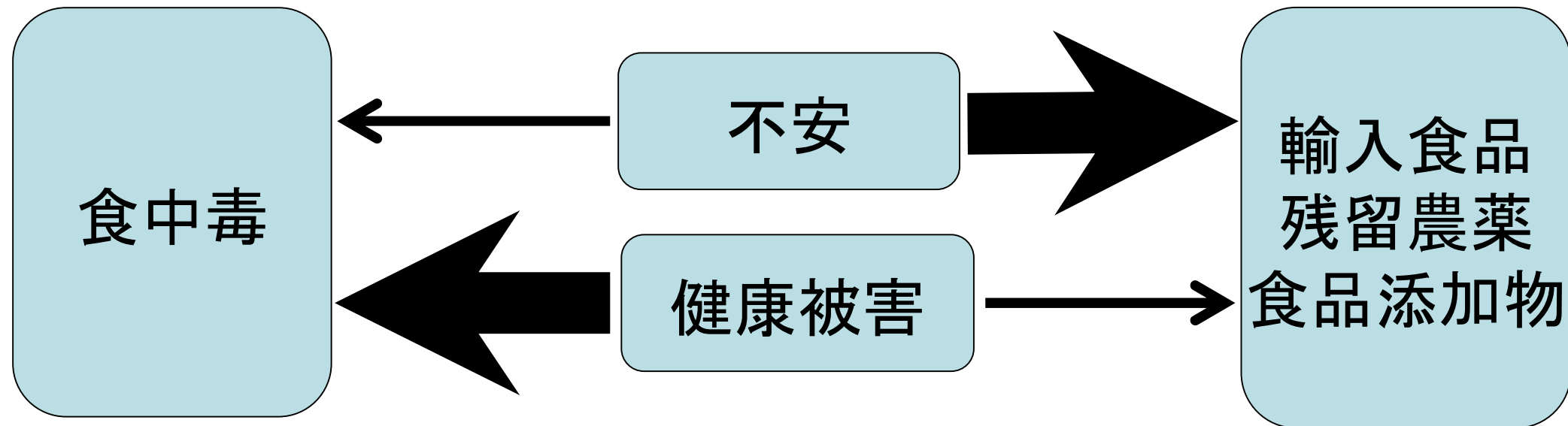
H22.8調査、回答者数：934名



消費者の不安は、輸入食品、農薬に向いている。

食中毒への不安と健康被害

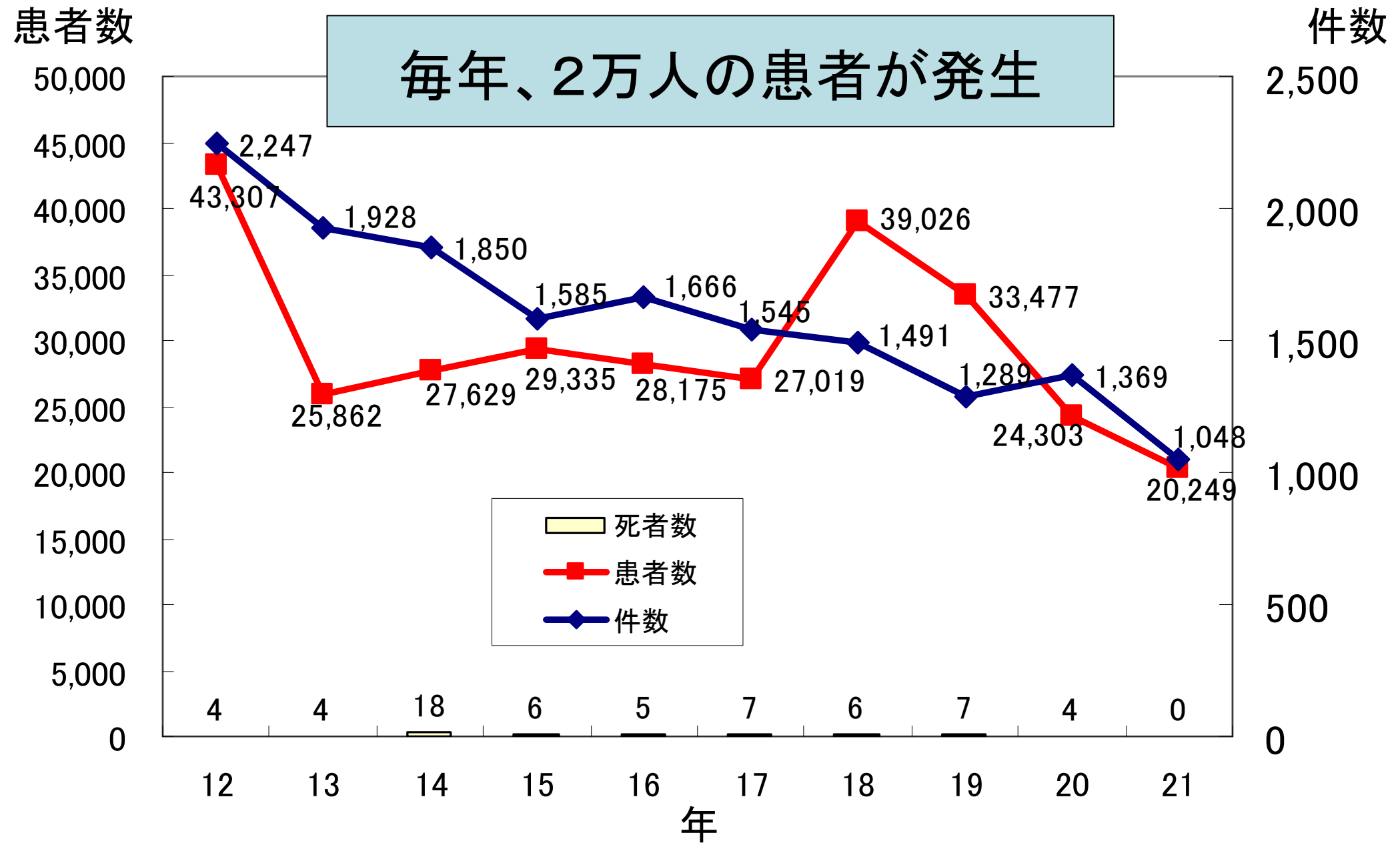
消費者の不安は？



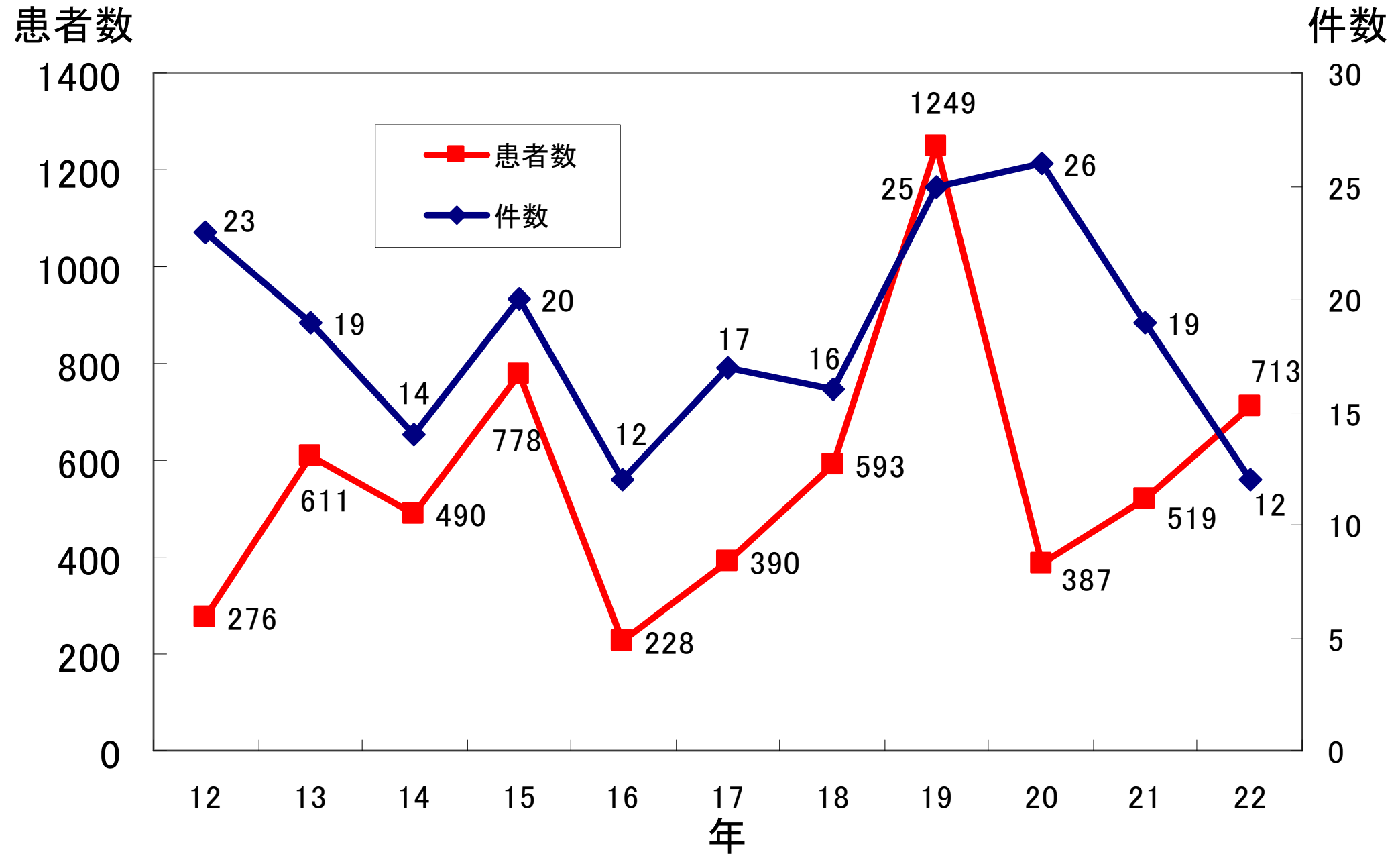
健康被害は？

- 消費者の不安は、輸入食品、残留農薬
- 現実には起こりうる食品の健康被害は…**食中毒**

統計からみる食中毒(全国発生状況)



統計からみる食中毒(県内発生状況)

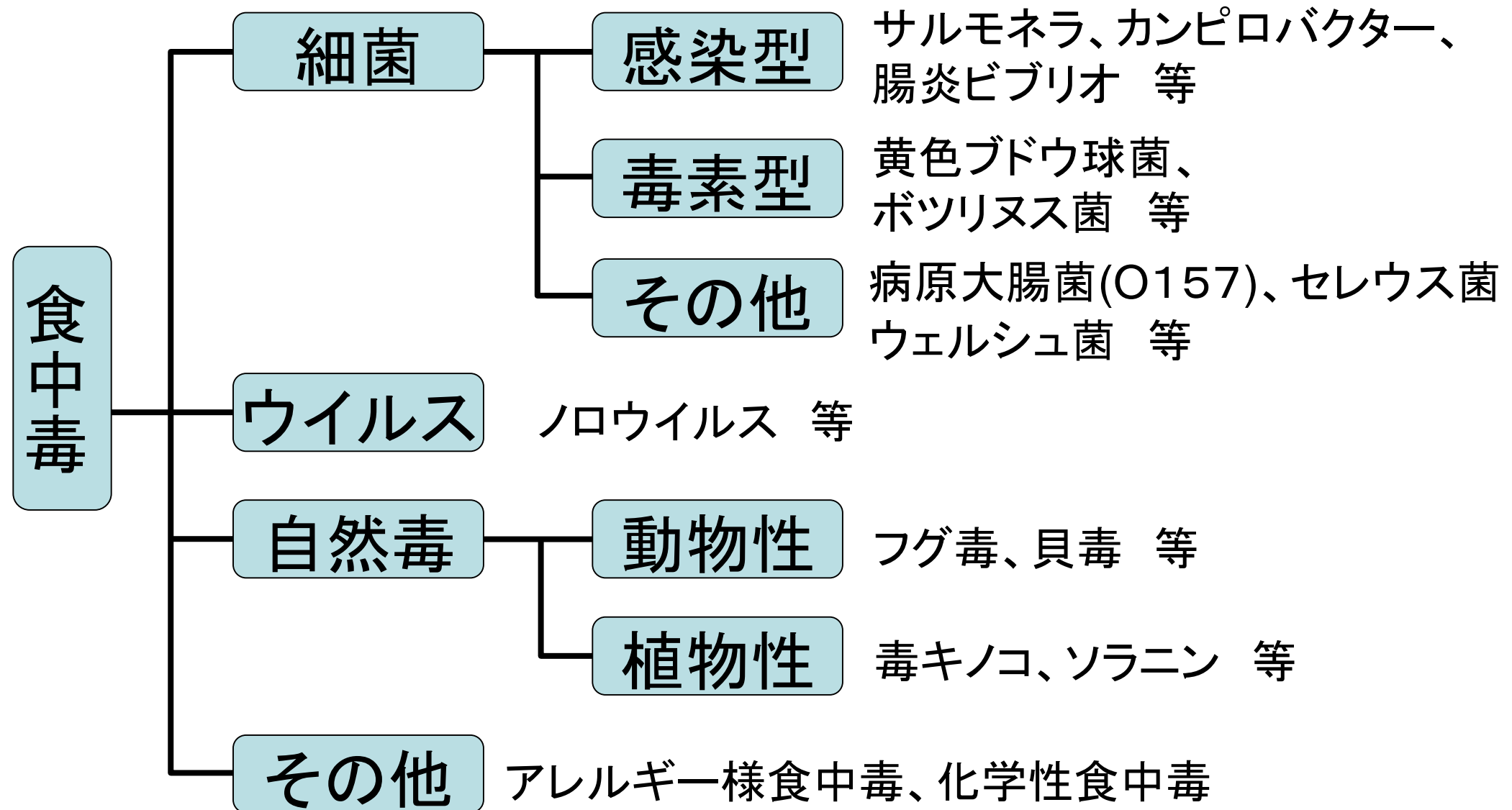


会議の内容

1. 食中毒への不安と健康被害
2. 食中毒について
3. 食中毒防止対策
4. 食中毒関連のリスクミ、普及啓発

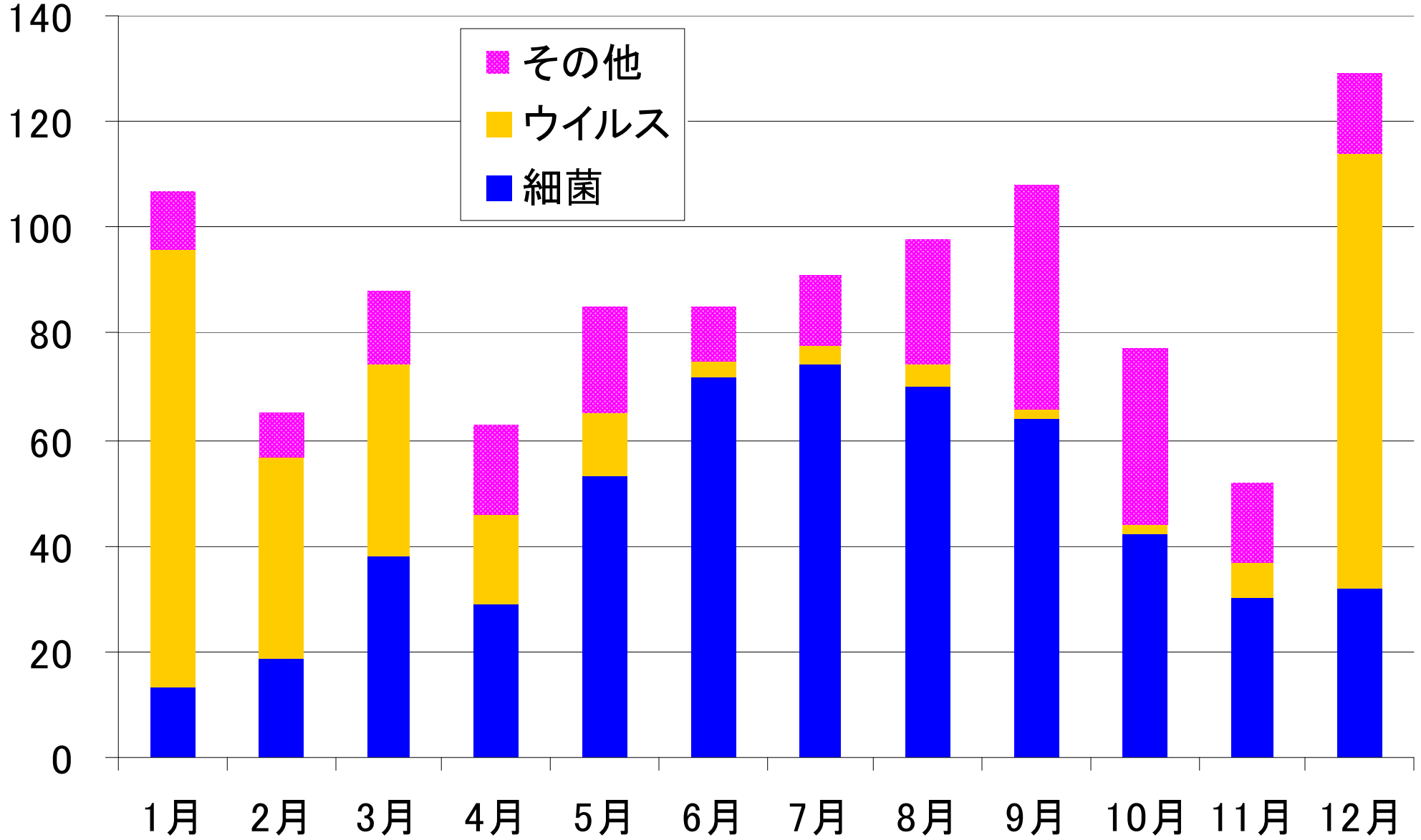
食中毒の分類

食中毒とは：食品を媒介して起こる急性の健康被害の総称

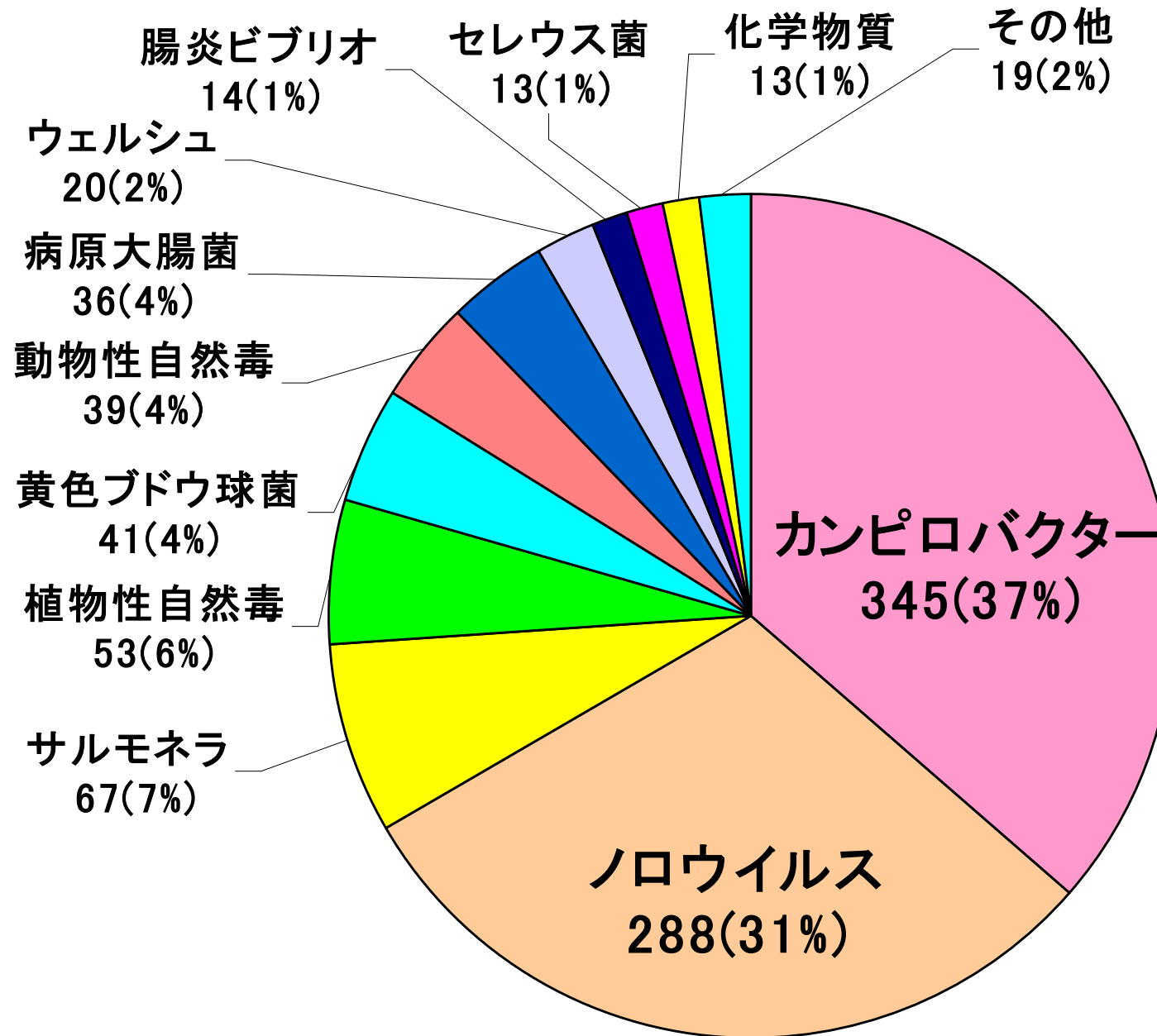


統計からみる食中毒(H21全国月別原因物質別発生件数)

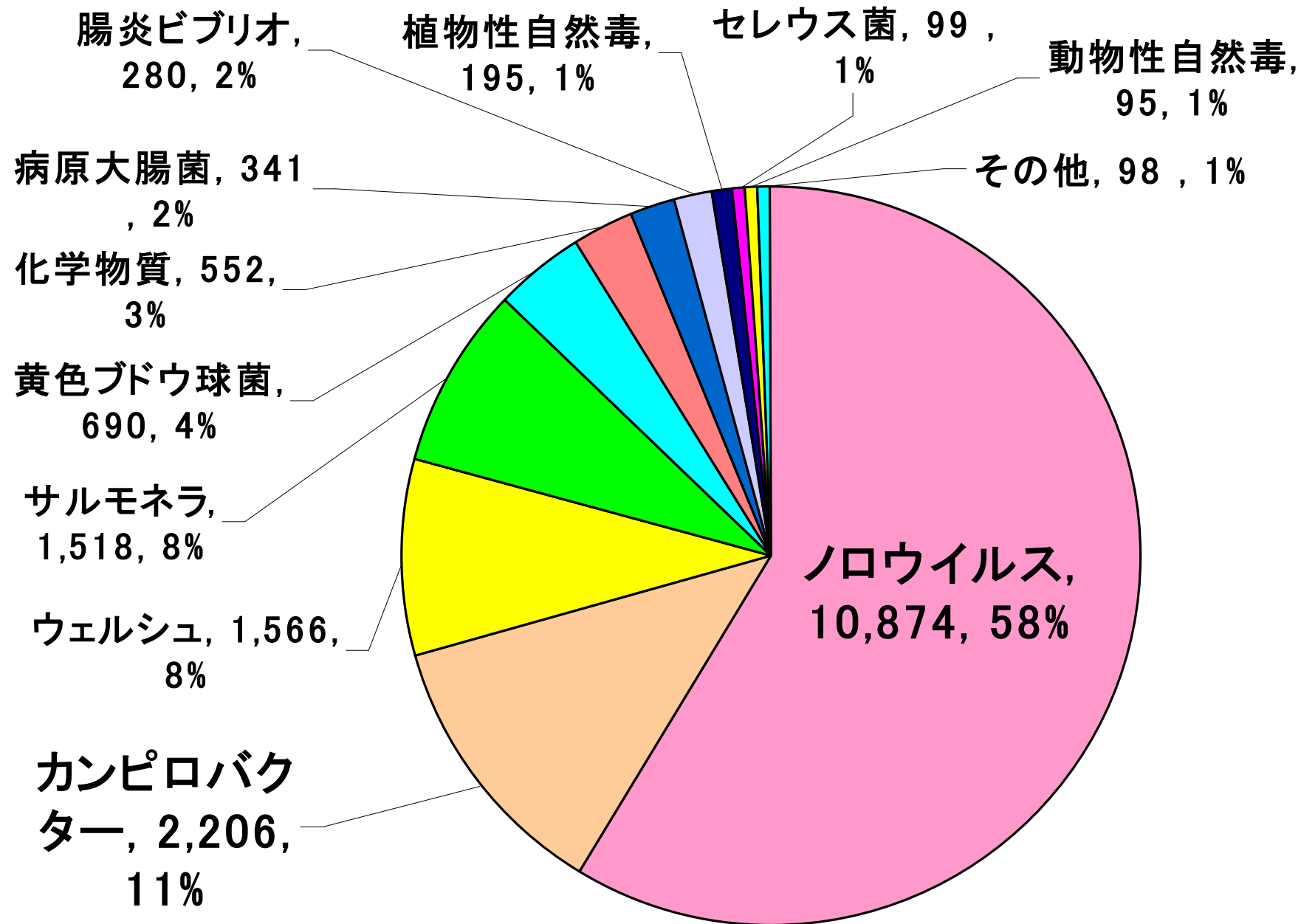
発生件数



統計からみる食中毒(H21全国原因物質別発生件数)



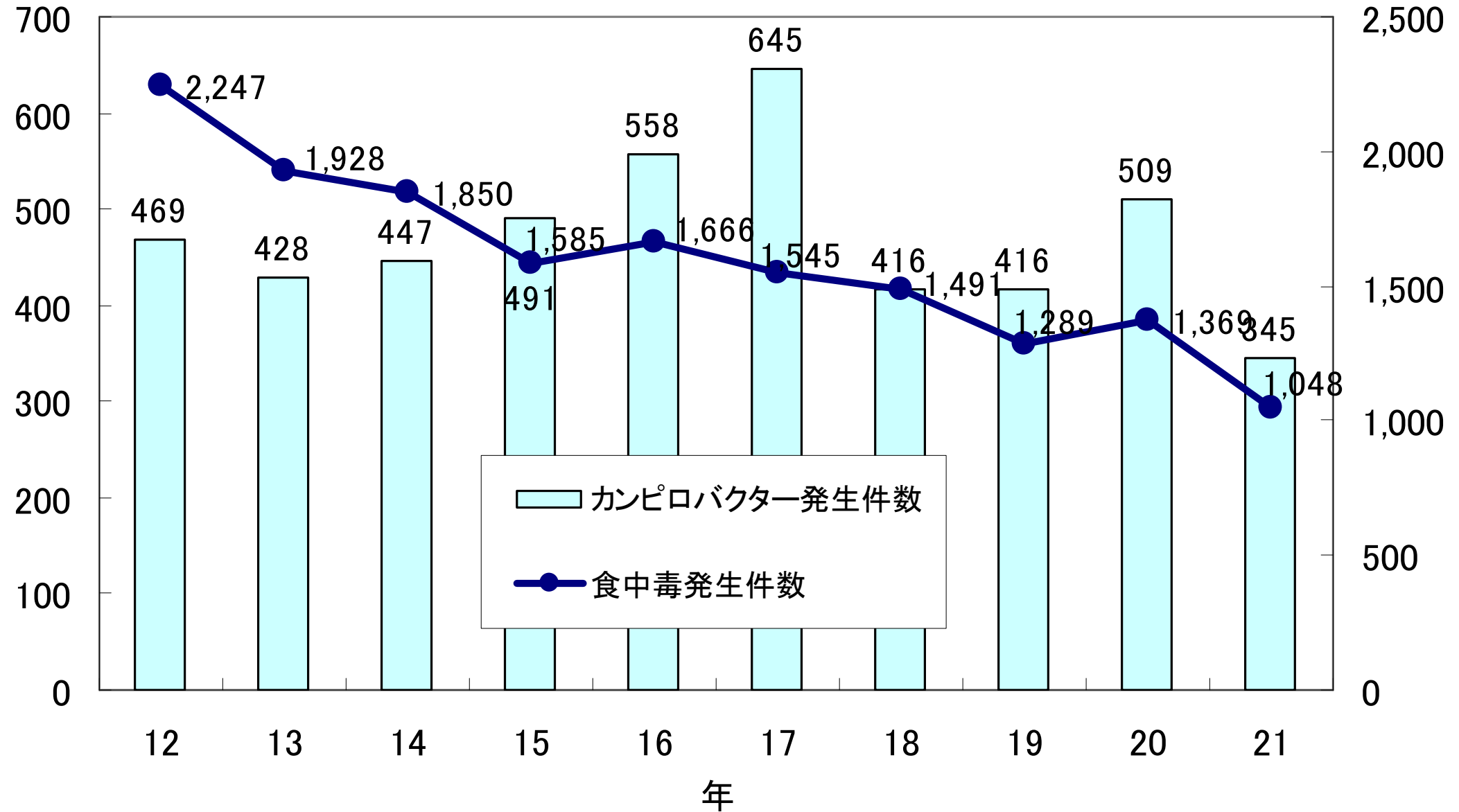
統計からみる食中毒(H21全国原因物質別患者数)



近年増加している食中毒(カンピロバクター)

全国カンピロバクター発生件数

全国食中毒発生件数



近年増加している食中毒(カンピロバクター)

特徴

カンピロバクター食中毒は、日本で、発生件数が最も多い(345件、患者2,206人(H21))
牛、鶏、豚などあらゆる動物の腸管内に存在
井戸水や谷水などの自然界に広く分布している
少ない菌量(100個程度)で発症することがある

原因食品

生や加熱不十分な食肉を食べたことなどが原因とされている。(鶏肉、鶏レバー、牛生レバー等)

症状

下痢、腹痛、発熱、嘔吐など

潜伏期間

2~7日と長い

予防対策

食肉の生食を控え、中心部まで十分に加熱する

近年増加している食中毒(カンピロバクター)

カンピロバクター汚染実態調査

平成20年度 厚生労働省

検体名	カンピロバクター汚染率
牛レバー(生食用)	18.2%
ミンチ肉(鶏)	23.5%
鶏たたき	20.0%

新鮮であっても
安心できない

今日の食肉又は食鶏処理技術では、菌を100%除去することは困難とされています。

！ そもそも・・・

- ・生食用食肉の衛生基準(厚労省)に適合したと畜場は、全国に数カ所
- ・出荷実績は、馬肉のみ(H21実績)

近年増加している食中毒(カンピロバクター)

リスク低減のための対策(低減率)

平成21年度 食品安全委員会

調理時交差汚染(9%)
農場汚染(6%)
加熱不十分(0.2%)

生食の低減(70%)
効果が最も大きい

鶏肉の生食のリスクの推定

平成21年度 食品安全委員会

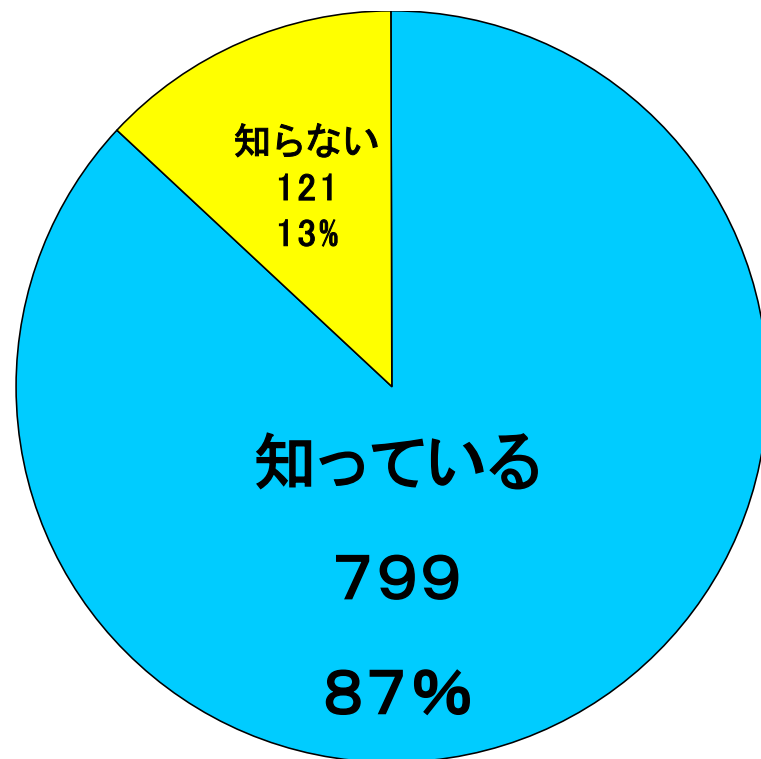
	一食当たりの感染確率の平均値	
	生食する人	生食しない人
家庭で	1.97%	0.20%
飲食店で	5.36%	0.07%
年間平均感染回数	3.42回／人	0.364回／人

近年増加している食中毒(カンピロバクター)

県モニターアンケート調査

Q あなたは、肉の鮮度に関係なく、生肉や加熱不足の肉を食べると、食中毒が起こる可能性があることを知っていますか。

(H22.8調査、回答数:920名)



肉の生食のリスク の認知度は高い

一方、カンピロバクター食中毒
発生件数は1位・・・

近年増加している食中毒(カンピロバクター)

カンピロバクター食中毒の問題点

生肉への警戒心の低さ

生肉のリスクの認知度は高いが、発生件数が多い

肉の生食文化

魚の生食を中心とした我が国古来の生食文化の影響もあり、加熱喫食に関する普及啓発により十分な効果を得ることが困難な状況

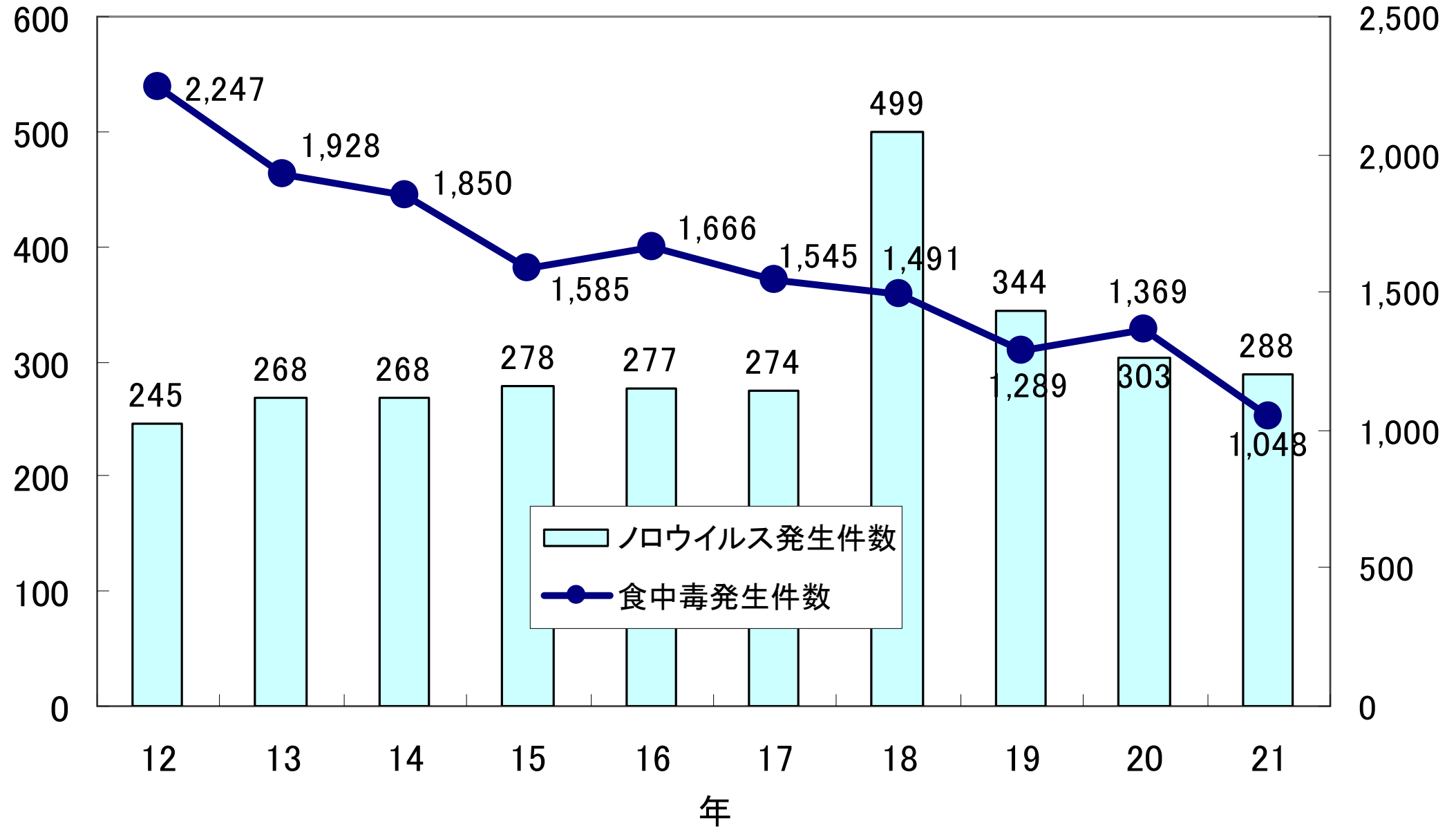
加熱不十分な食品による食中毒の発生

カンピロバクターの不活化には75°C1分の加熱が必要

近年増加している食中毒(ノロウイルス)

全国ノロウイルス発生件数

全国食中毒発生件数



近年増加している食中毒(ノロウイルス)

特徴

ノロウイルス食中毒は、日本で、患者数が最も多い
(患者10,874人、288件(H21))
食品中では増殖せず、人の腸管で増殖
消毒用アルコール、逆性せっけんは、あまり効果がない
直接効果のある、薬剤、ワクチンはない
特に冬期に多く発生

原因食品

ノロウイルスに汚染された二枚貝
二次的に汚染された食品(調理器具、手を介して汚染)

症状

嘔吐、腹痛、下痢、発熱など

潜伏期間

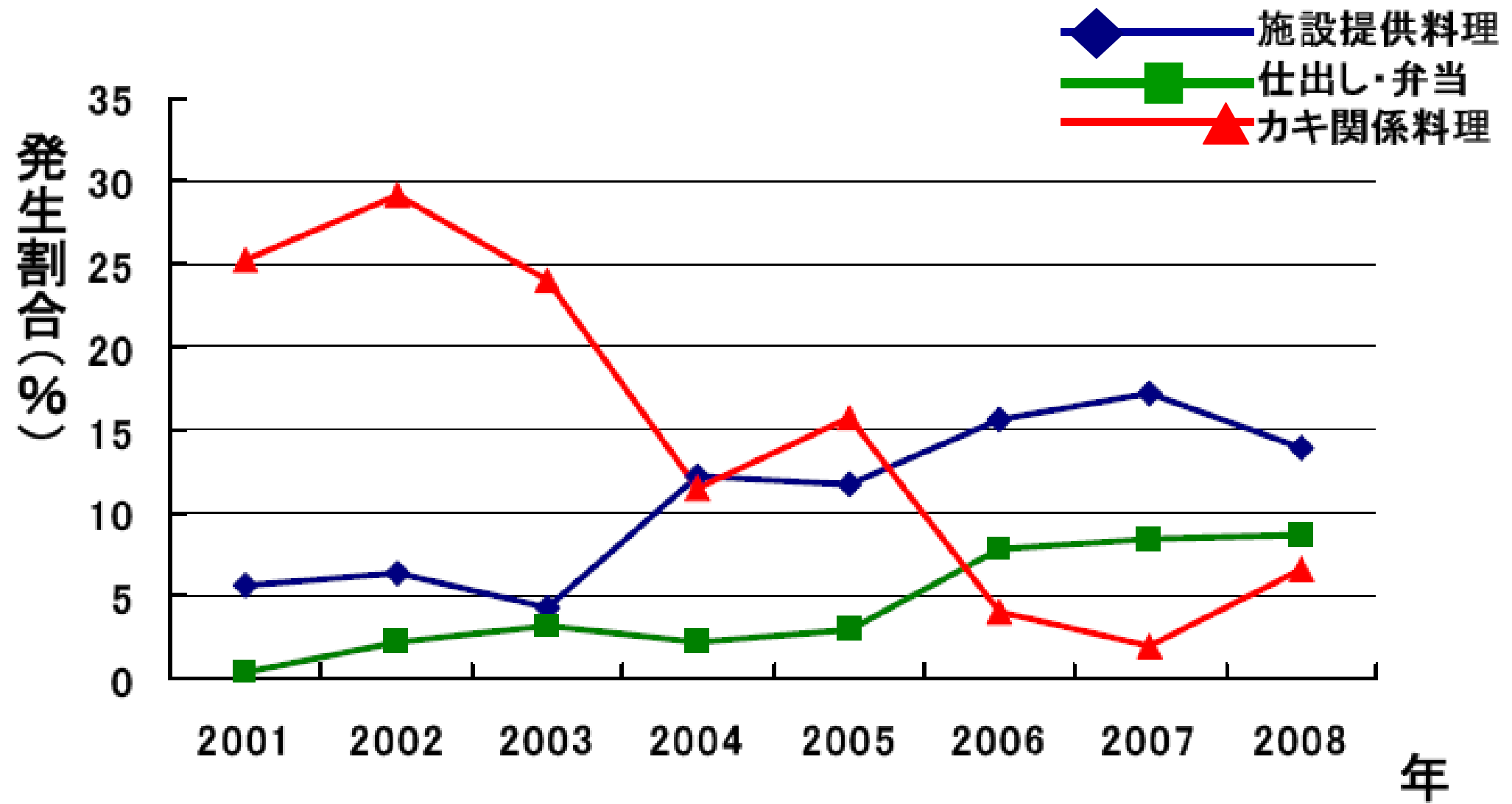
24~48時間

予防対策

食品は中心部までしっかり加熱
下痢などの症状があるときは、調理をしない

近年増加している食中毒(ノロウイルス)

ノロウイルス食中毒の主な原因食品・食事別発生状況の変化
(食品安全委員会)



近年増加している食中毒(ノロウイルス)

ノロウイルスによる食中毒の広がり

ノロウイルスは、冬期に多発して、主に2つにより広がる
と考えられる

食品から

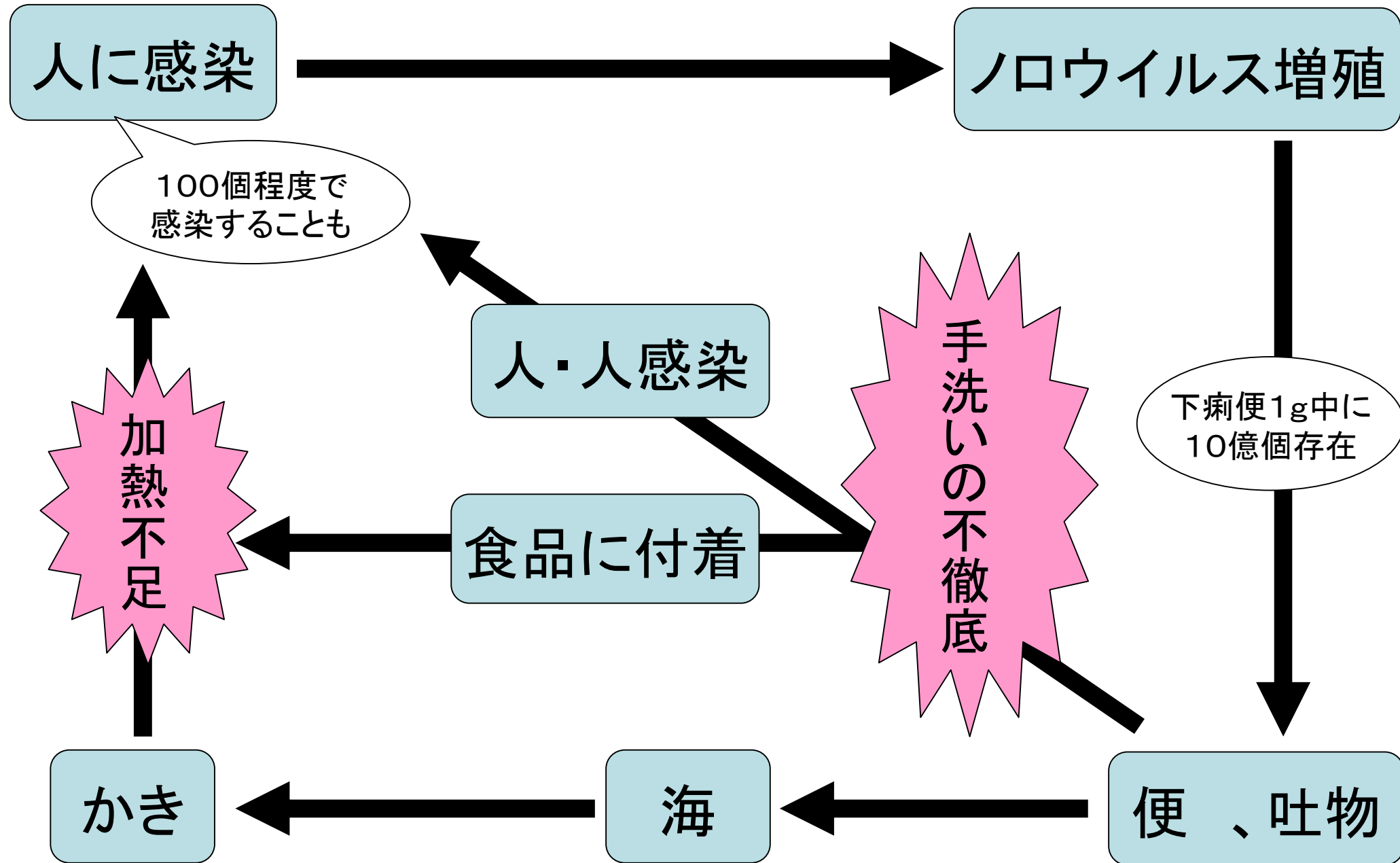
調理従事者等により、食品または飲料水の汚染
カキなどの二枚貝の内臓(中腸腺)が汚染
井戸水などの給水源の汚染

人から人への感染

手指などを介して

飛沫感染

近年増加している食中毒(ノロウイルス)



近年増加している食中毒(ノロウイルス)

ノロウイルス食中毒の問題点

生産海域での貝類の汚染

二枚貝の中腸腺にウイルスが蓄積

食品取扱者からの食品の二次汚染

飲食店等で提供される料理、仕出し・弁当による食中毒事例の増加

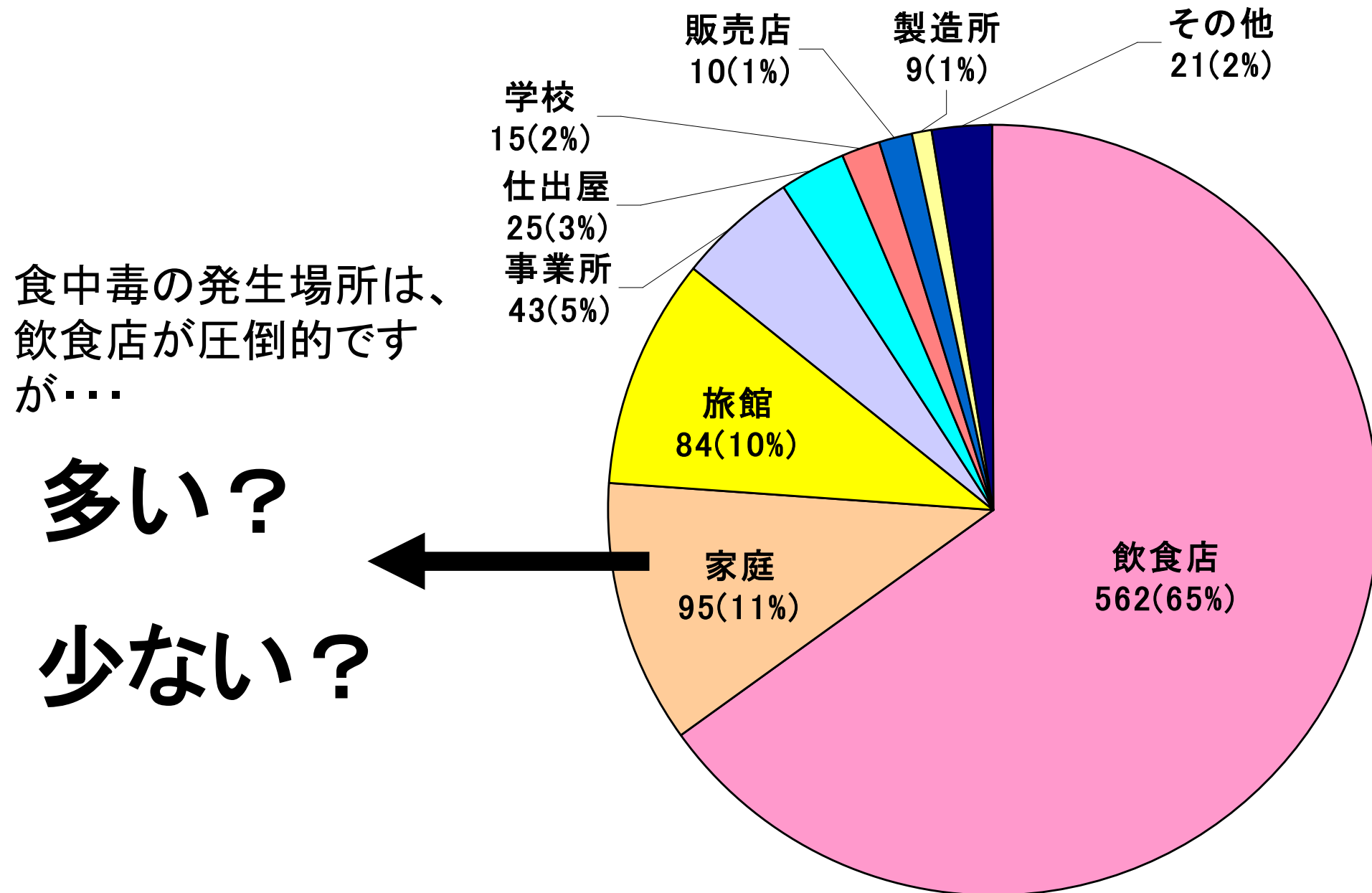
加熱不十分な食品による食中毒の発生

ノロウイルスの不活化には85℃1分の加熱が必要

ヒトからヒトへの感染事例の増加

患者便や吐物中のノロウイルスは、環境中で数週間
～数ヶ月間感染性を維持している

家庭内食中毒(H21施設別発生件数)



家庭内食中毒

家庭内食中毒は、多い？少ない？

施設別発生件数

過去の家庭での食中毒発生件数(全国)

年	発生件数	全体との割合	順位
H21	95	11%	2位
H20	151	15%	2位
H19	128	13%	2位

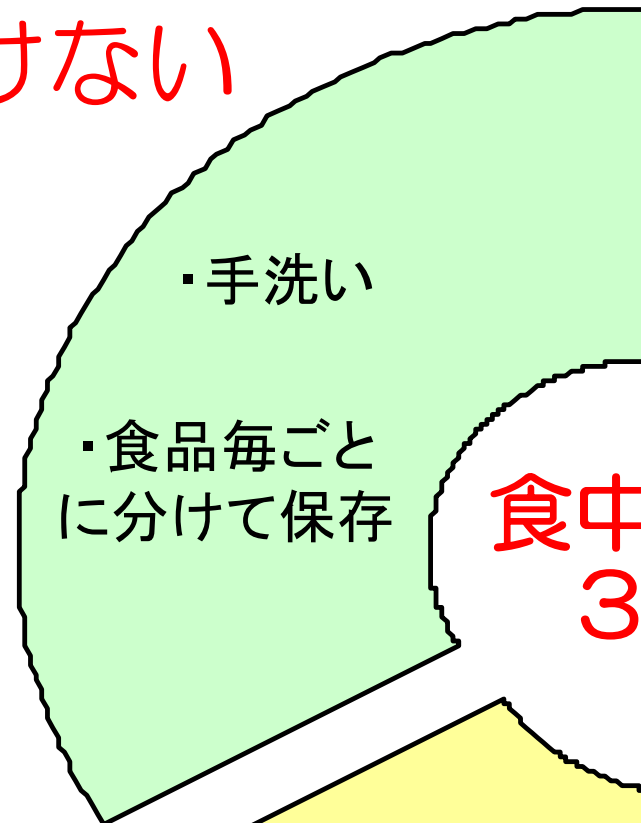
- ・家庭で発生する食中毒少くない
- ・家庭の台所を預かる人は、飲食店同様、責任重大！

氷山の一角かも

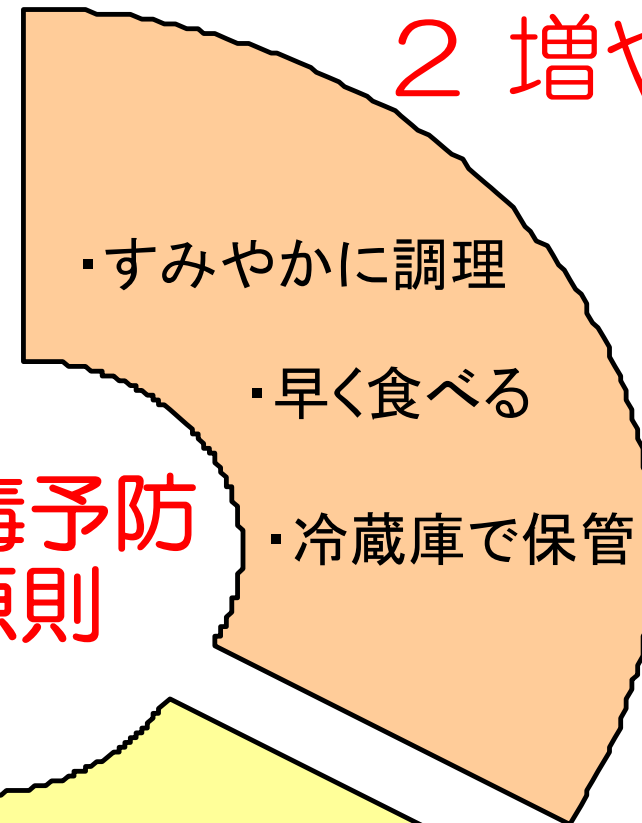
- ・病院へかからなくても腹痛や嘔吐症状などの経験はありませんか？
- ・実は食中毒だったのかも・・・

食中毒予防の3原則

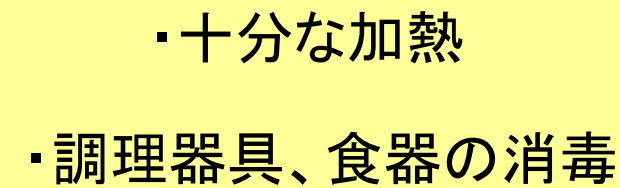
1 つけない



2 増やさない



食中毒予防
3原則



3 やっつける

会議の内容

1. 食中毒への不安と健康被害
2. 食中毒について
3. 食中毒防止対策
4. 食中毒関連のリスクミ、普及啓発

食中毒防止対策

監視計画

効率的かつ効果的な監視指導及び食品検査を実施するため、年度毎に策定

監視計画に基づく監視指導の実施(H21)

○営業施設に対する監視指導

表1のとおり、施設をランク分けし監視指導を実施

○広域流通食品製造施設の監視指導

複数の都道府県へ食品を流通させている施設へ延べ1,438回の監視指導(H21)

○集団給食施設に対する監視指導

学校、病院、保育所等へ延べ651回立入(H21)

食中毒防止対策

表1 レベル別監視指導実施状況(H21)

レベル	主な業種	目標回数	施設数	目標数	実施数
1	飲食店営業(仕出し・弁当で1000食以上の調理施設、ホテル・旅館で収容人数100名以上の施設)、乳処理場、広域流通食品製造施設 等	2(回/年)	689	1,378	1,732
2	飲食店営業(レベル1以外の仕出し・弁当及びホテル・旅館、簡易宿所)、食肉販売業(細切行為等のあるもの)、添加物製造業 等	1(回/年)	7,383	7,383	7,876
3	飲食店(一般食堂、その他)、缶詰又は瓶詰食品製造業、食肉販売業(レベル2以外の施設) 等	0.5(回/年)	20,443	10,222	12,174
4	飲食店(自動販売機営業)、喫茶店営業(自動販売機営業)、乳類販売業 等	0.2(回/年)	9,100	1,820	3,854
S	過去3年間に食品事故の発生があった施設	2(回/年)	44	88	86
計			37,659	20,890.5	26,772

○集中監視

「夏期(7月)及び年末(12月)食品一斉取締り」の実施

食中毒防止対策

食中毒発生時の県の対応

食中毒の発生

- 医療機関からの通報
- 有症者からの通報
- 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

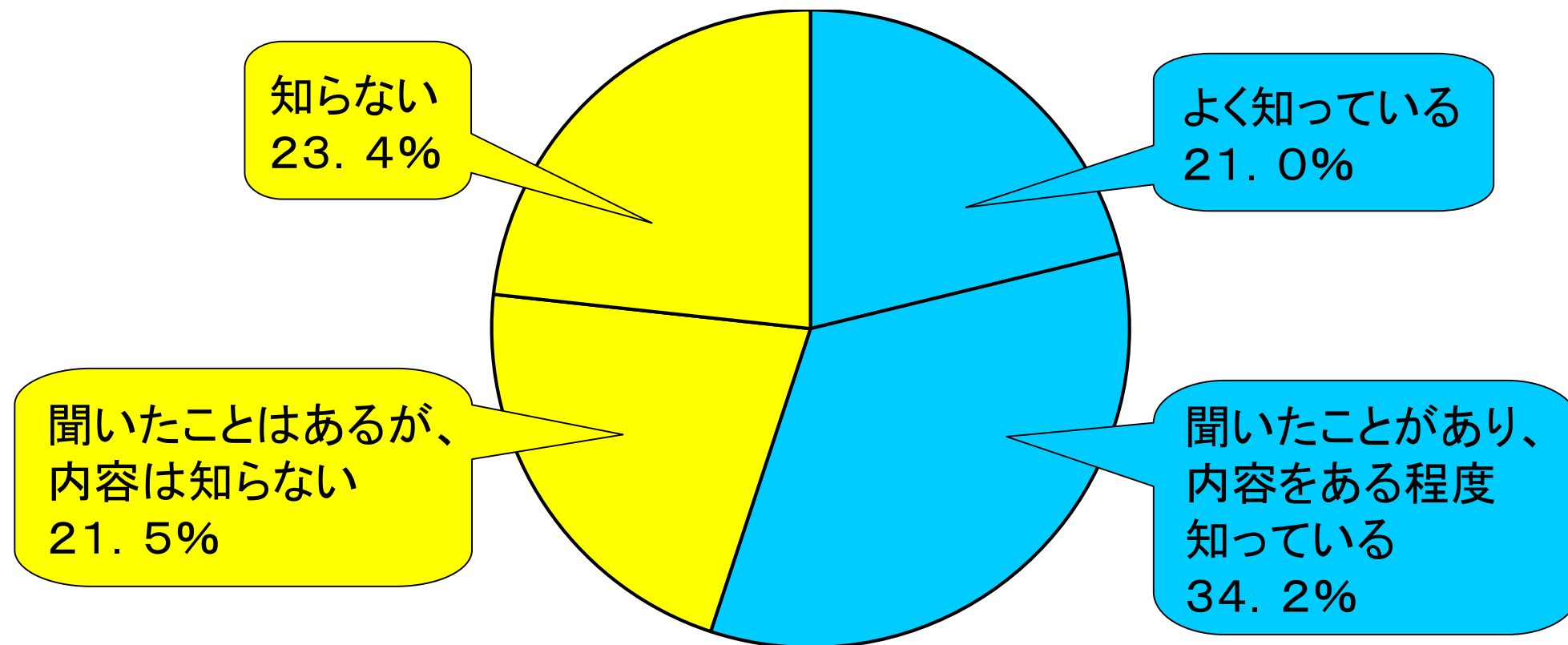
- ・被害者拡大防止対策(営業停止、原因食品の回収命令)
- ・情報提供(他の自治体、公表)
- ・再発防止対策(原因施設の衛生状態の改善指導)

会議の内容

1. 食中毒への不安と健康被害
2. 食中毒について
3. 食中毒防止対策
4. 食中毒関連のリスクミ、普及啓発

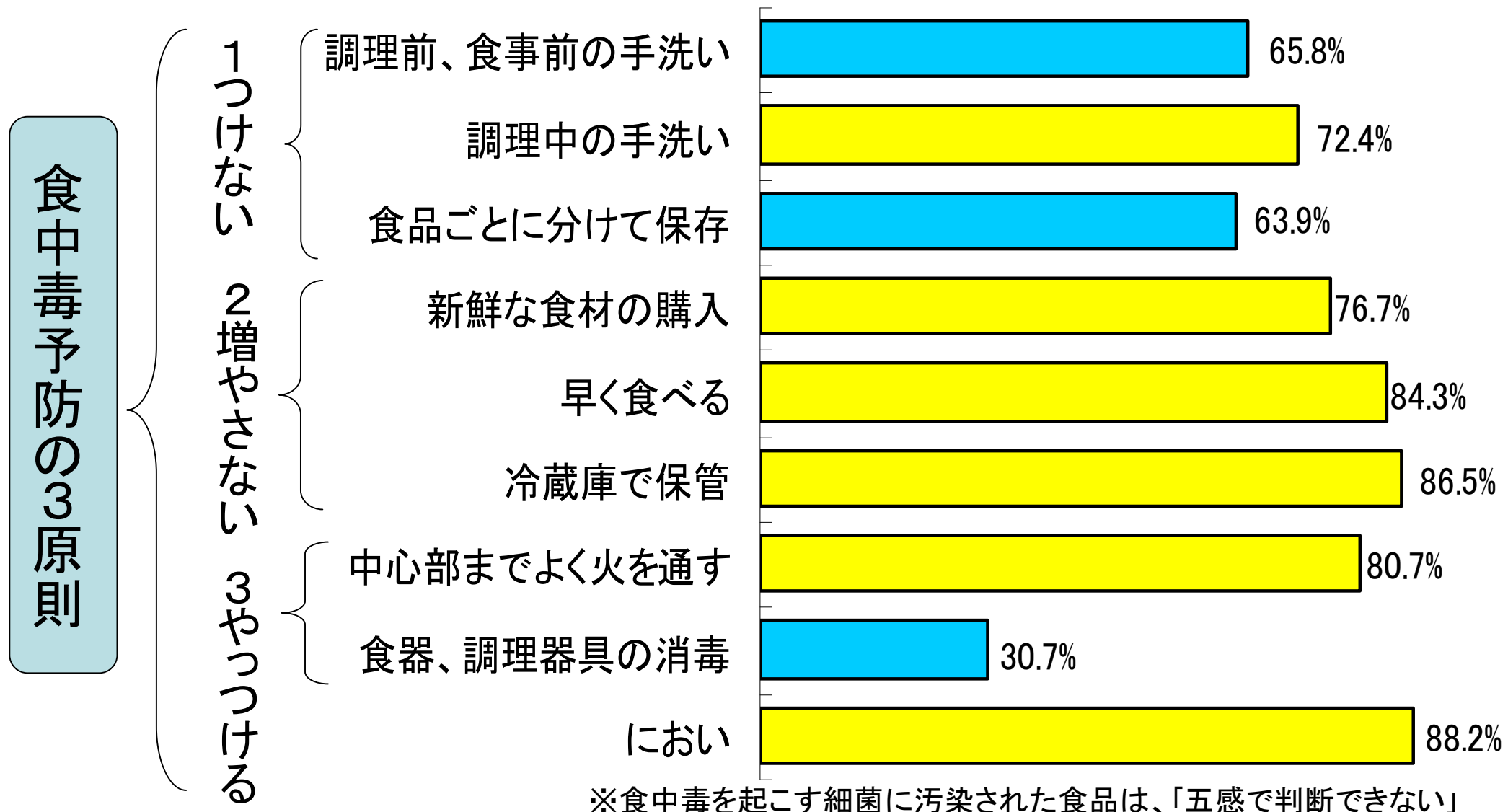
県民へのアンケート調査結果

Q 「食中毒予防の3原則」を知っていますか。 回答者数:925名



県民へのアンケート調査結果

Q 家庭で食中毒を予防するために、どんな対策をしていますか。次の中から、あてはまるのものすべてあげてください。 H22.8調査、回答者数:932名



※食中毒を起こす細菌に汚染された食品は、「五感で判断できない」

食中毒関連のリスク

食中毒予防の普及啓発、リスクコミュニケーション

- 県の広報媒体等による啓発 記者クラブへの情報提供、地デジなど
- 食中毒警報の発令 H21年度は2回発令
- ホームページによる情報発信 統計情報、原因別予防方法、事例紹介など
- リーフレットによる情報発信 原因別予防方法など
- メールマガジンによる情報発信 原因別予防方法など
- ジュニア食品安全クイズ大会 食中毒関連のクイズの作成
- 出前講座 H21年度は食中毒で3回、98人が参加

意見交換の内容

- (食中毒に関する)リスクコミュニケーションにおける情報提供の内容について
- (食中毒に関する)リスクコミュニケーションの実施方法について
- その他、リスクコミュニケーションに関すること