

食中毒の現状と 食品衛生法について

平成24年9月20日（木）

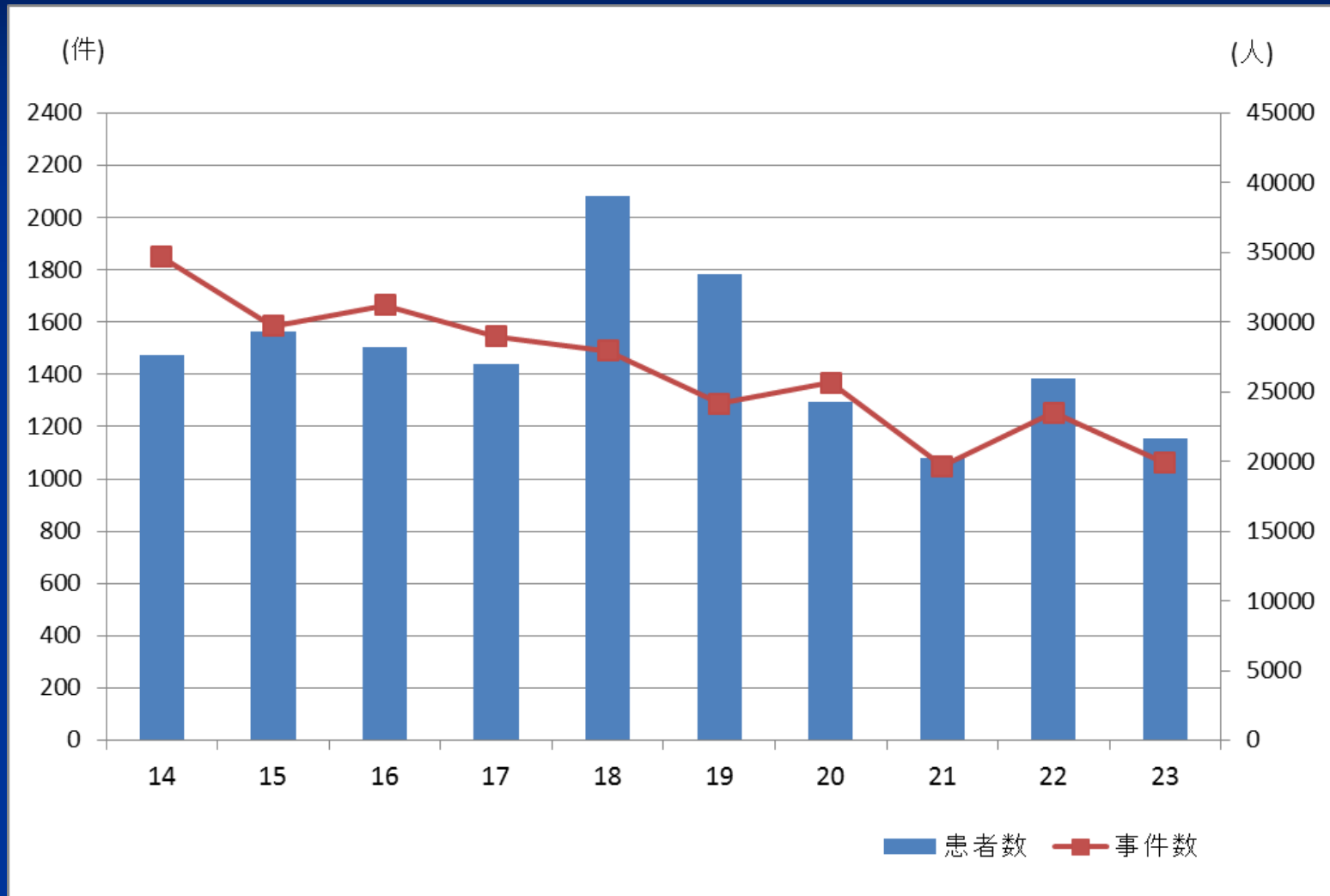
10:00～11:30

アピオ青森

年次別食中毒発生状況(全国)

年	事件数	患者数	死者数
H14('02)	1,850	27,629	18
H15('03)	1,585	29,355	6
H16('04)	1,666	28,175	5
H17('05)	1,545	27,019	7
H18('06)	1,491	39,026	6
H19('07)	1,289	33,477	7
H20('08)	1,369	24,303	4
H21('09)	1,048	20,249	0
H22('10)	1,254	25,972	0
H23('11)	1,062	21,616	11

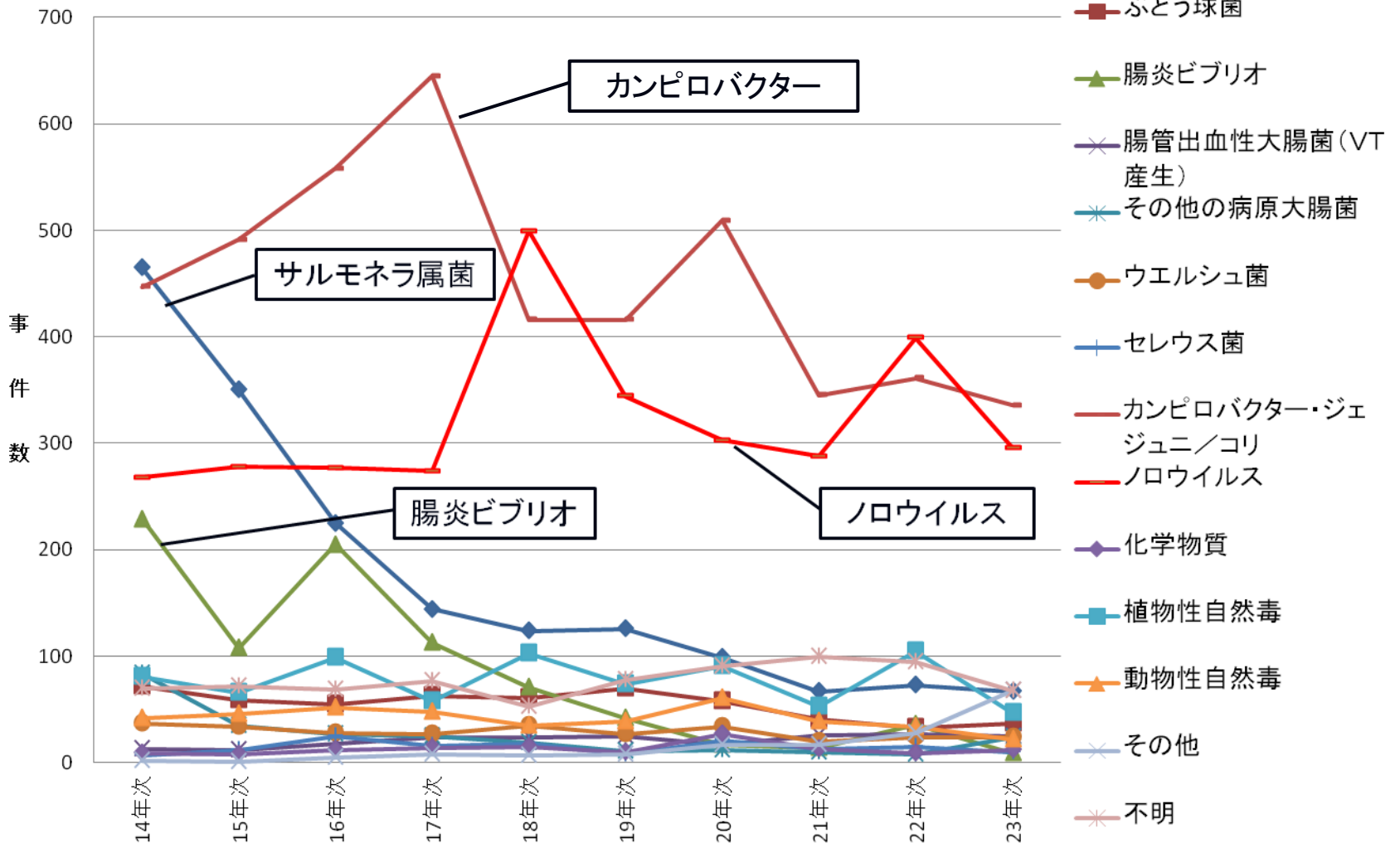
食中毒発生状況年次推移



主な病因物質別食中毒事件数(全国)

病因物質 年次	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
サルモネラ属菌	465	350	225	144	124	126	99	67	73	67
ぶどう球菌	72	59	55	63	61	70	58	41	33	37
腸炎ビブリオ	229	108	205	113	71	42	17	14	36	9
腸管出血性大腸菌 (VT産生)	13	12	18	24	24	25	17	26	27	25
その他の病原大腸菌	84	35	27	25	19	11	12	10	8	24
ウエルシュ菌	37	34	28	27	35	27	34	20	24	24
セレウス菌	7	12	25	16	18	8	21	13	15	10
カンピロバクター・ジエジニ/コリ	447	491	558	645	416	416	509	345	361	336
ノロウイルス	268	278	277	274	499	344	303	288	399	296
化学物質	9	8	12	14	15	10	27	13	9	12
植物性自然毒	81	66	99	58	103	74	91	53	105	47
動物性自然毒	42	46	52	48	35	39	61	39	34	22
その他	2	1	5	8	7	8	17	17	28	68
不明	70	72	69	77	53	78	91	100	95	68

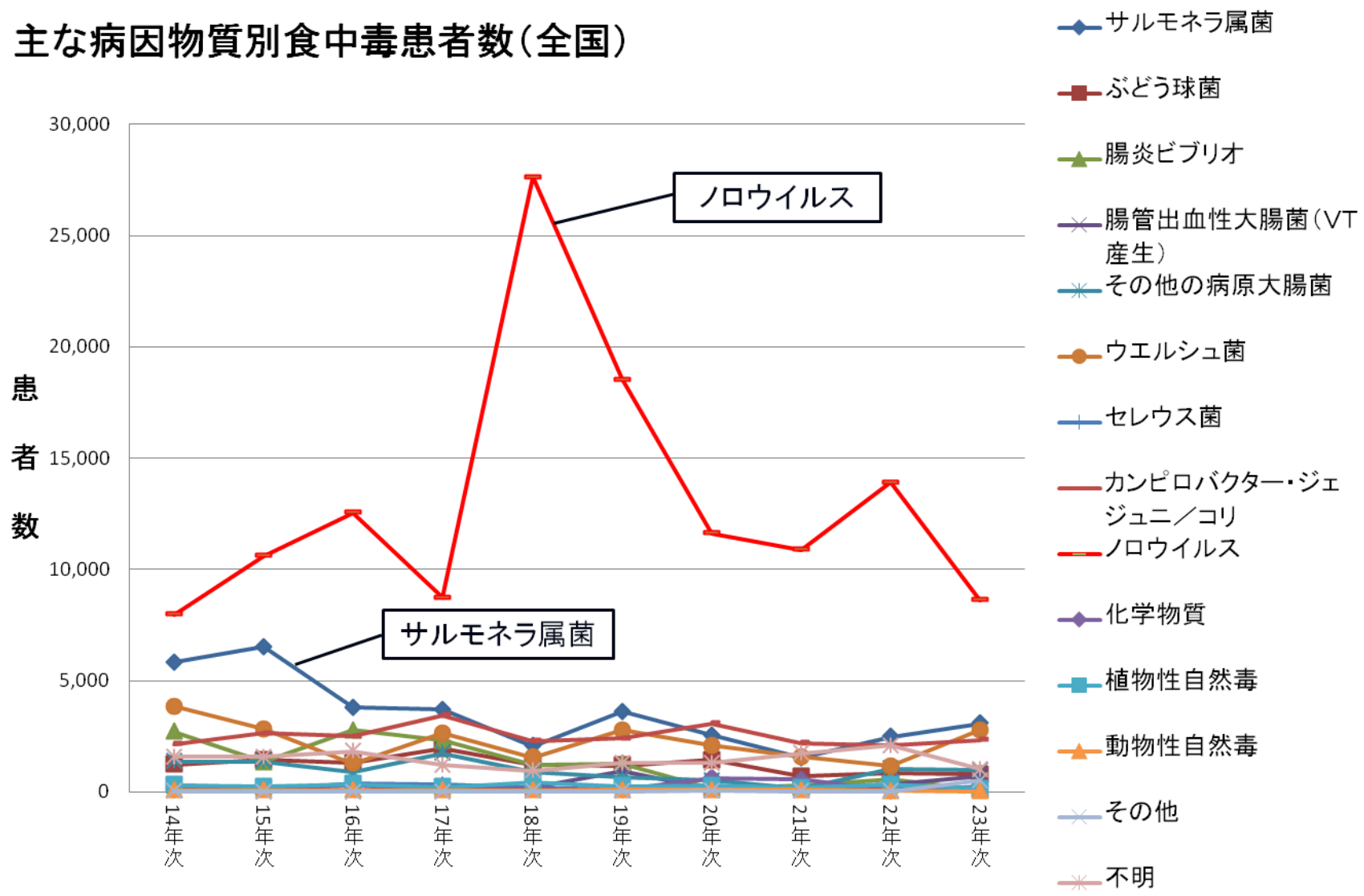
主な病因物質別食中毒事件数(全国)



主な病因物質別食中毒患者数(全国)

病因物質	年次	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
サルモネラ属菌		5,833	6,517	3,788	3,700	2,053	3,603	2,551	1,518	2,476	3,068
ぶどう球菌		1,221	1,438	1,298	1,948	1,220	1,181	1,424	690	836	792
腸炎ビブリオ		2,714	1,342	2,773	2,301	1,236	1,278	168	280	579	87
腸管出血性大腸菌(VT産生)		273	184	70	105	179	928	115	181	358	714
その他の病原大腸菌		1,368	1,375	869	1,734	902	648	501	160	1,048	967
ウエルシュ菌		3,847	2,824	1,283	2,643	1,545	2,772	2,088	1,566	1,151	2,784
セレウス菌		30	118	397	324	200	124	230	99	155	122
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ		2,152	2,642	2,485	3,439	2,297	2,396	3,071	2,206	2,092	2,341
ノロウイルス		7,961	10,603	12,537	8,727	27,616	18,520	11,618	10,874	13,904	8,619
化学物質		154	218	299	111	172	93	619	552	55	222
植物性自然毒		300	229	354	210	446	266	283	195	337	139
動物性自然毒		72	79	79	75	65	89	104	95	53	32
その他		25	1	8	8	23	20	47	19	29	522
不明		1,562	1,575	1,820	1,209	958	1,295	1,289	1,735	2,079	1,016

主な病因物質別食中毒患者数(全国)



サルモネラ食中毒防止対策

■ 背景

- ①サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が増加傾向にあること、
- ②原因食品として「卵類及びその加工品」が指摘されていること等

■ 対策

規格基準等設定(平成10年11月(平成11年11月施行))

- ①鶏の卵:表示基準の設定、
- ②鶏の液卵:規格基準(成分規格、加工基準等)

腸炎ビブリオ食中毒防止対策

■ 背景

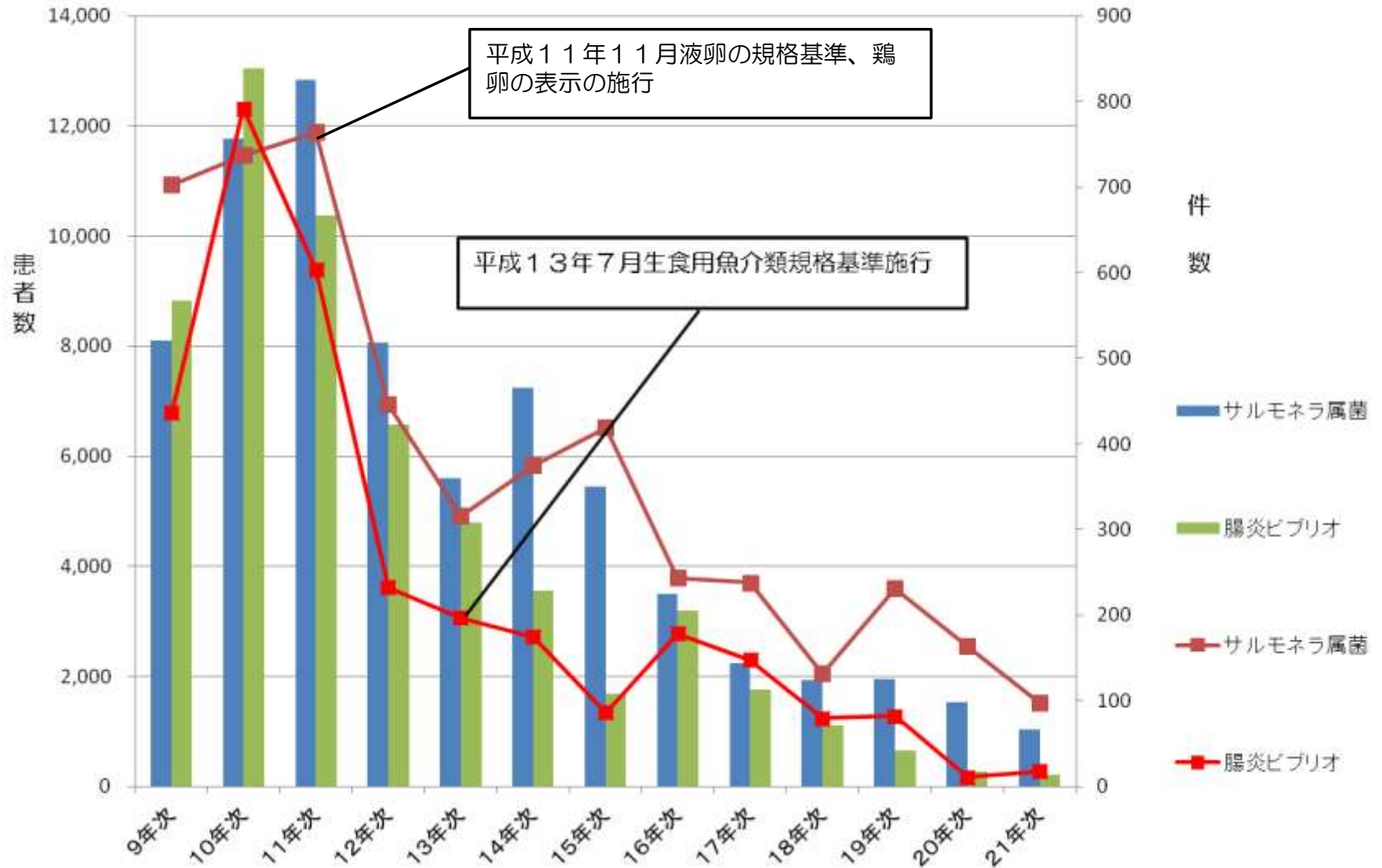
腸炎ビブリオによる食中毒の多発

■ 対策

規格基準の設定：平成13年6月(同年7月施行)

- ①生食用鮮魚介類の表示基準、成分規格、加工基準、保存基準
- ②海水の使用規定(平成14年6月施行)

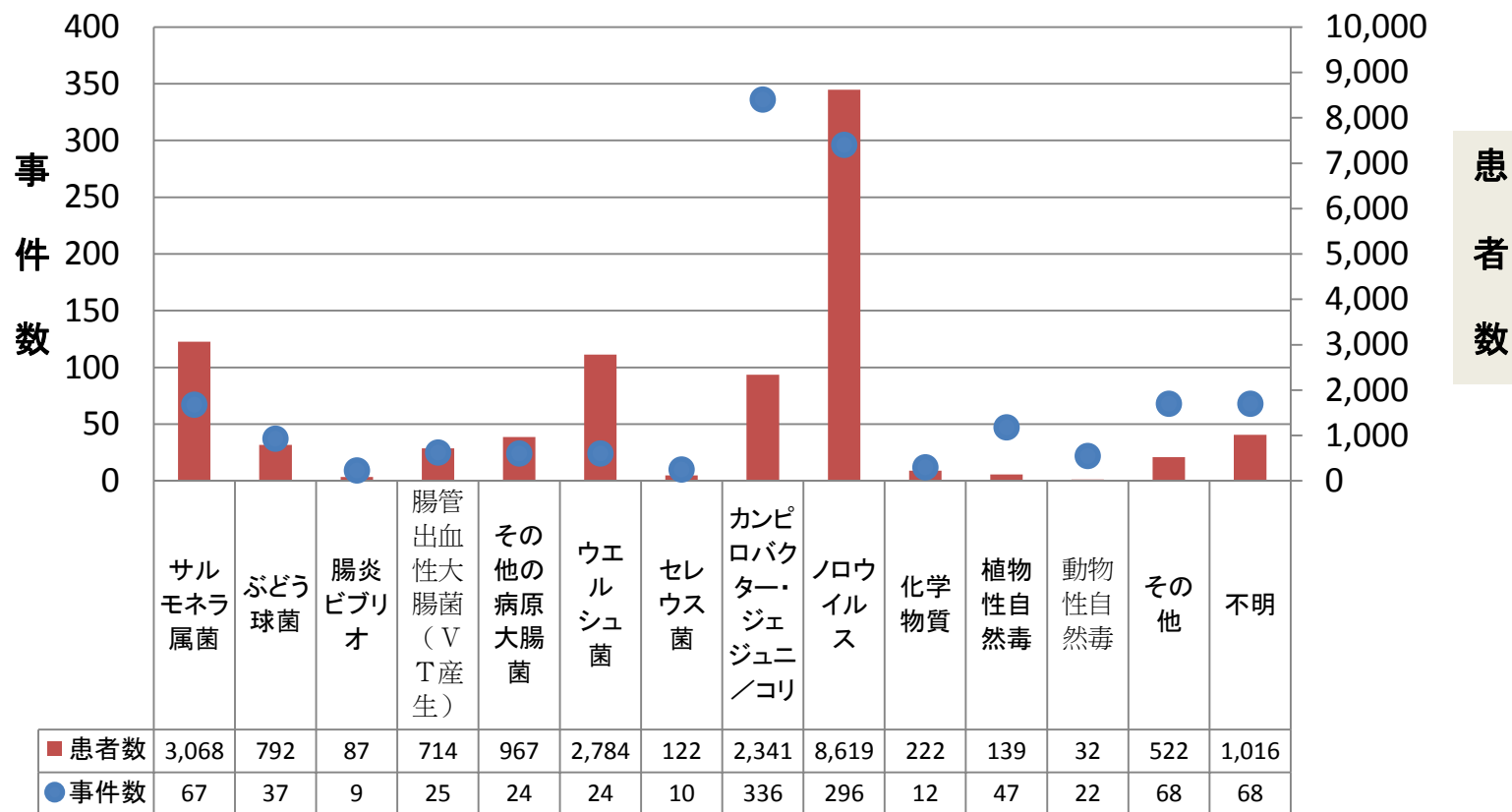
食中毒防止対策(国内)



H23病因物質別食中毒発生状況(全国)

		事件数(%)	患者数(%)	死者数
総数		1,062	21,616	11
細菌	サルモネラ属菌	67(6.3)	3,068(14.2)	3
	ぶどう球菌	37(3.5)	792(3.7)	
	腸炎ビブリオ	9(0.8)	87(0.4)	
	腸管出血性大腸菌	25(2.4)	714(3.3)	7
	ウェルシュ菌	24(2.3)	2,784(12.9)	
	セレウス菌	10(0.9)	122(0.6)	
	カンピロバクター・ジエジユニ/コリ	336(31.6)	2,341(10.8)	
ウイルス	ノロウイルス	296(27.9)	8,619(39.9)	
化学物質	化学物質	12(1.1)	222(1.0)	
自然毒	植物性自然毒	47(4.4)	139(0.6)	
	動物性自然毒	22(2.1)	32(0.1)	1
その他		109(10.3)	1,680(7.8)	
不明		68(6.4)	1,016(4.7)	

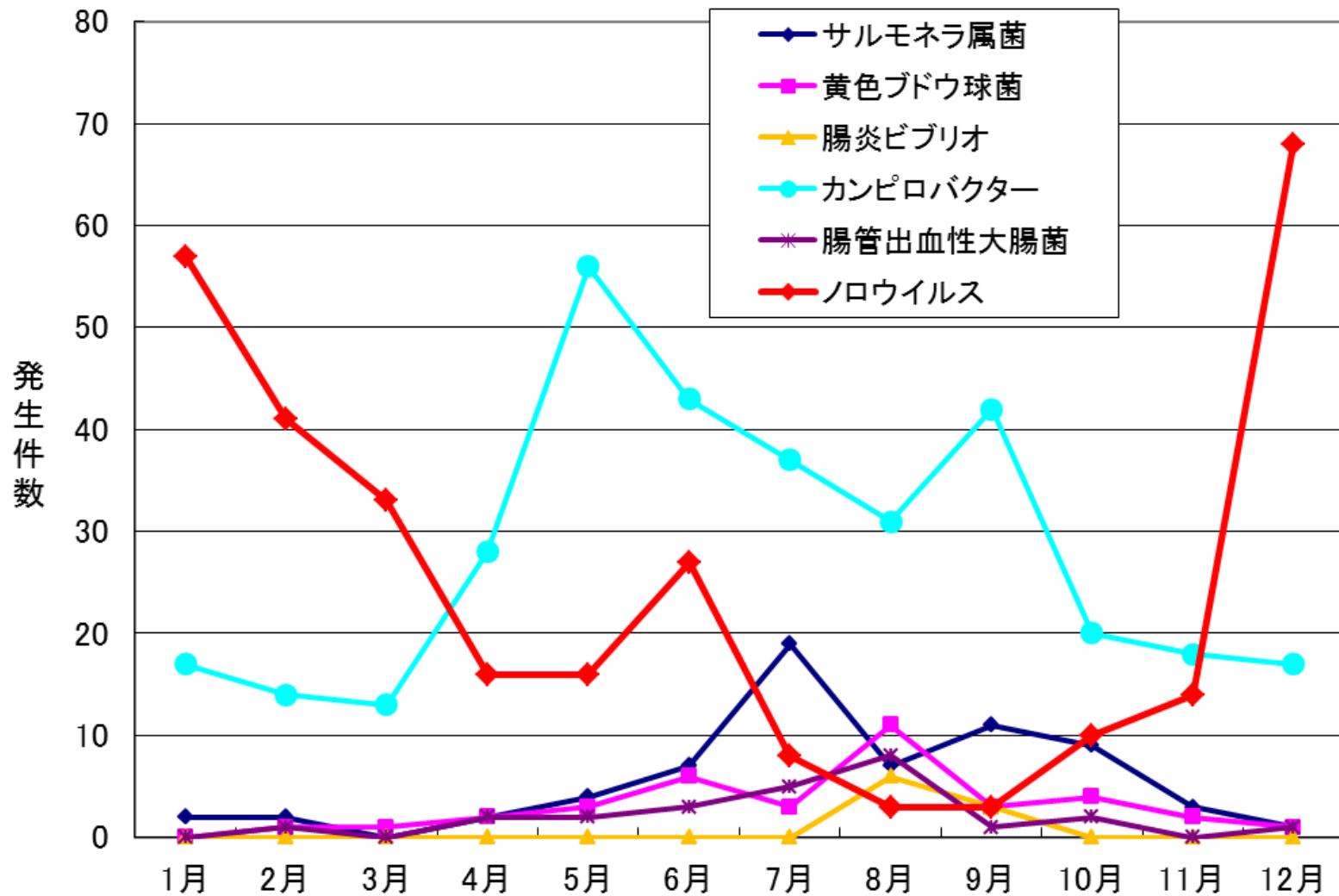
食中毒事件数及び患者数(23年次)



H23原因施設別食中毒発生状況(全国)

原因施設		事件数	患者数	一事件あたりの患者数
総数		1,062	21,616	20.4
家庭		88(8.3)	285(1.3)	3.2
事業場	給食施設	12(1.1)	391(1.8)	32.6
	寄宿舍	1(0.1)	13(0.1)	13.0
	その他	22(2.1)	811(3.8)	8.7
学校	給食施設(単独)	1(0.1)	12(0.1)	12.0
	給食施設(共同)	2(0.2)	1,886(8.7)	943.0
	寄宿舍	5(0.5)	128(0.6)	25.6
	その他	7(0.7)	140(0.6)	20.0
病院	給食施設	2(0.2)	74(0.3)	37.0
旅館		57(5.4)	2,043(9.5)	35.8
飲食店		640(60.3)	10,046(46.5)	15.7
販売所		16(1.5)	66(0.3)	4.1
製造所		6(0.6)	446(2.1)	74.3
仕出屋		45(4.2)	2,997(13.9)	66.6
その他		16(1.5)	1,742(8.1)	108.9
不明		142(13.4)	536(2.5)	3.8

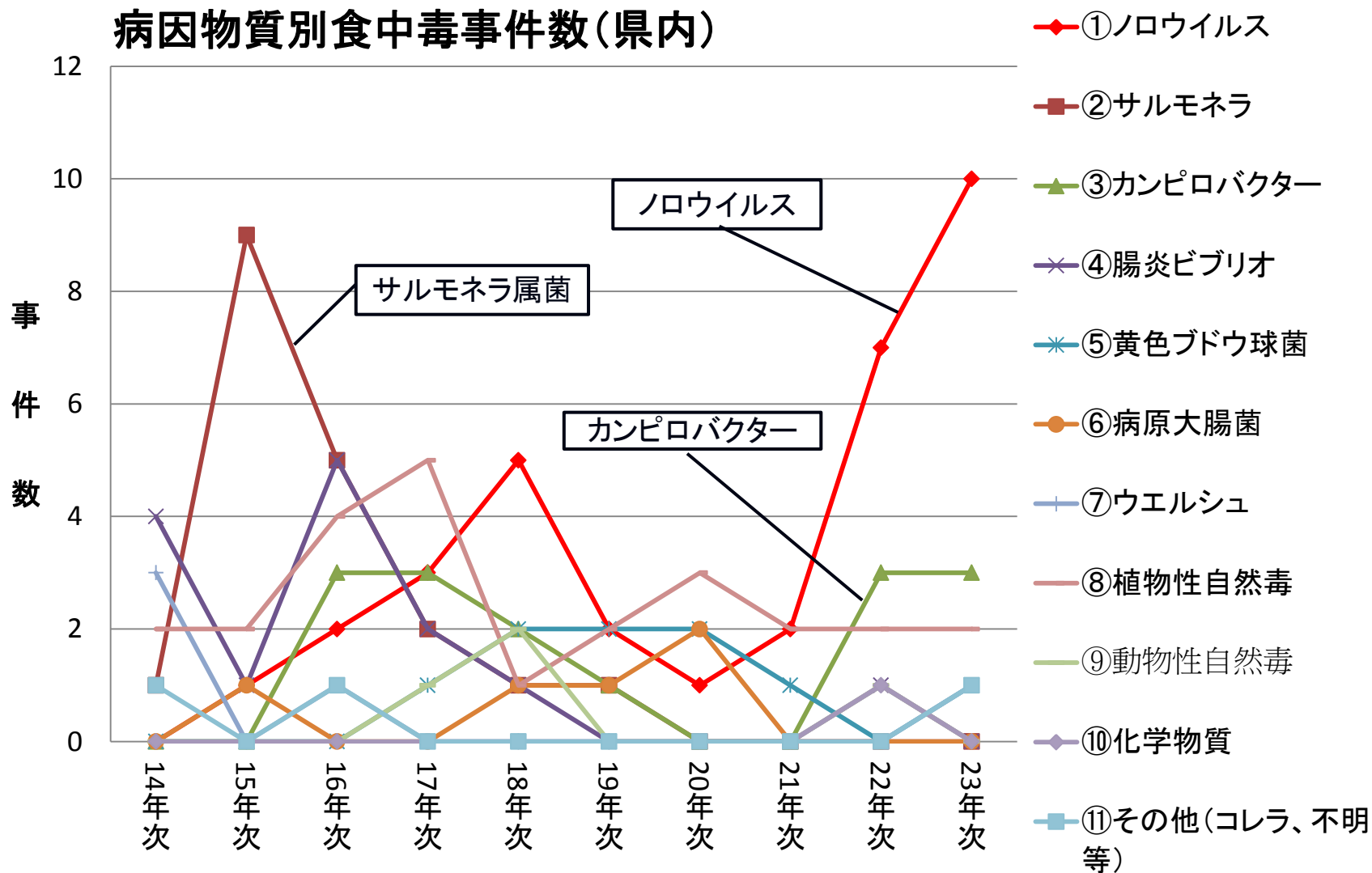
月別食中毒発生状況(H23年)



病因物質別食中毒事件数(県内)

病因物質	年次	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	合計
①ノロウイルス		0	1	2	3	5	2	1	2	7	10	33
②サルモネラ		1	9	5	2	1	1	0	0	0	0	19
③カンピロバクター		0	0	3	3	2	1	0	0	3	3	15
④腸炎ビブリオ		4	1	5	2	1	0	0	0	1	0	14
⑤黄色ブドウ球菌		0	0	0	1	2	2	2	1	0	1	9
⑥病原大腸菌		0	1	0	0	1	1	2	0	0	0	5
⑦ウエルシュ		3	0	1	0	0	0	0	0	0	1	5
⑧植物性自然毒		2	2	4	5	1	2	3	2	2	2	25
⑨動物性自然毒		0	0	0	1	2	0	0	0	1	0	4
⑩化学物質		0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
⑪その他(コレラ、不明等)		1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	3
計		11	14	21	17	15	9	8	5	15	18	133

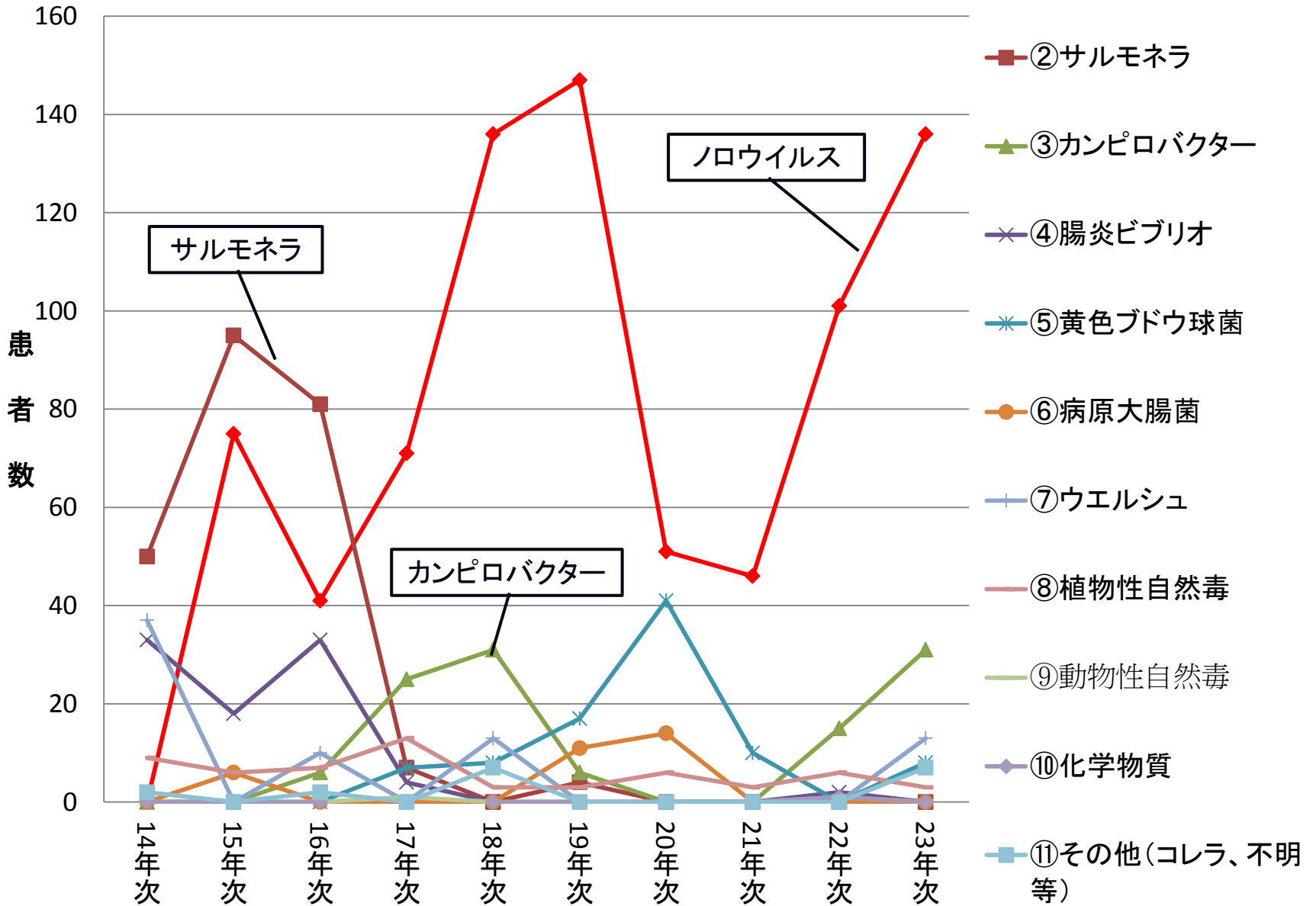
病因物質別食中毒事件数(県内)



病因物質別食中毒患者数(県内)

病因物質	年次	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	合計
①ノロウイルス		0	75	41	71	136	147	51	46	101	136	804
②サルモネラ		50	95	81	7	0	4	0	0	0	0	237
③カンピロバクター		0	0	6	25	31	6	0	0	15	31	114
④腸炎ビブリオ		33	18	33	4	0	0	0	0	2	0	90
⑤黄色ブドウ球菌		0	0	0	7	8	17	41	10	0	8	91
⑥病原大腸菌		0	6	0	0	0	11	14	0	0	0	31
⑦ウエルシュ		37	0	10	0	13	0	0	0	0	13	73
⑧植物性自然毒		9	6	7	13	3	3	6	3	6	3	59
⑨動物性自然毒		0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2
⑩化学物質		0	0	0		0	0	0	0	1	0	1
⑪その他(コレラ、不明等)		2	0	2	0	7	0	0	0	0	7	18
計		131	200	180	128	198	188	112	59	126	198	1520

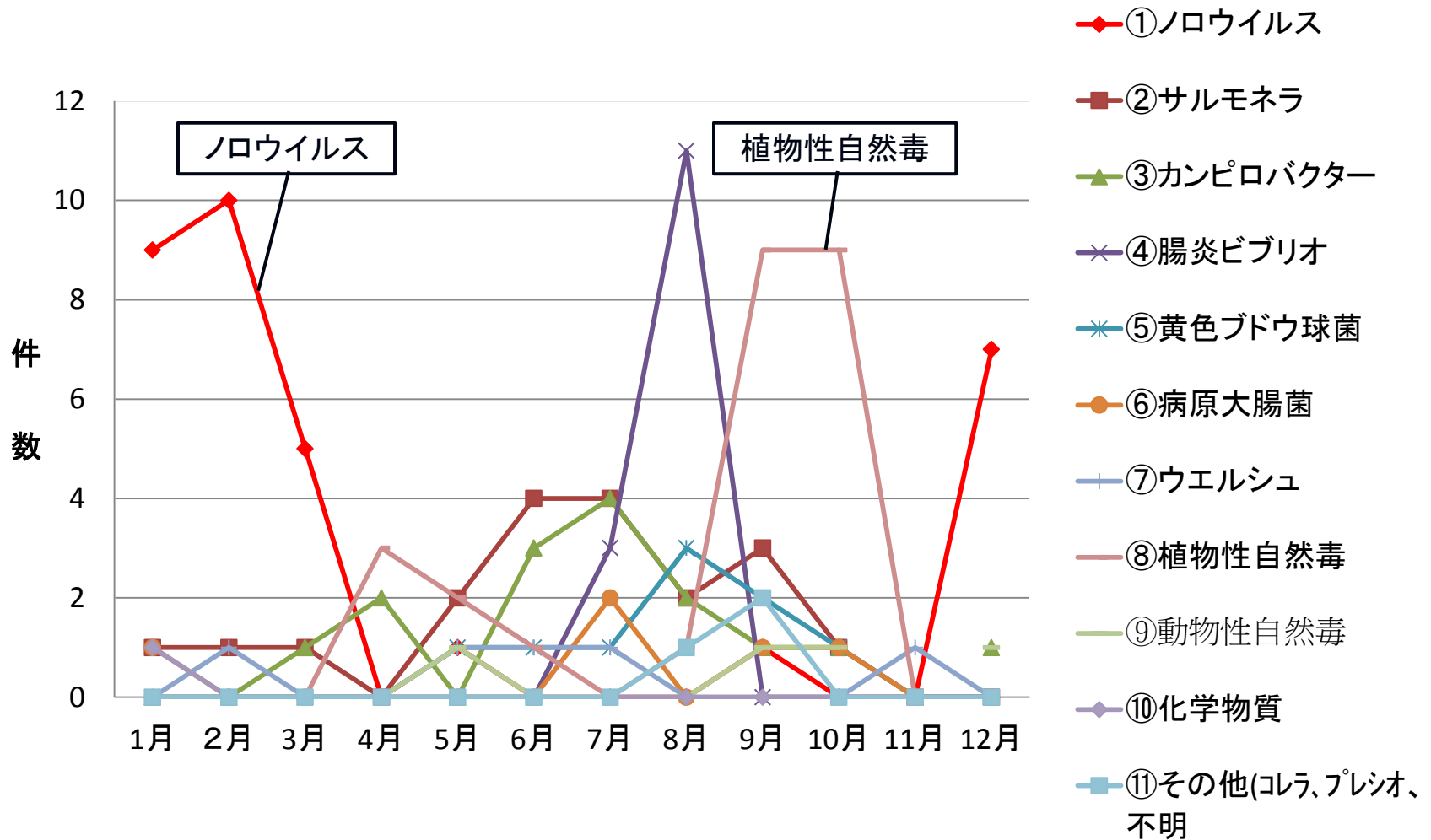
病因物質別食中毒患者数(県内)



月別食中毒件数(県内:過去10年間)

病因物質	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
①ノロウイルス		9	10	5	0	1	0	0	0	1	0	0	7	33
②サルモネラ		1	1	1	0	2	4	4	2	3	1	0	0	19
③カンピロバクター		0	0	1	2	0	3	4	2	1	1		1	15
④腸炎ビブリオ		0	0	0	0	0	0	3	11	0	0	0	0	14
⑤黄色ブドウ球菌		0	0	0	0	1	1	1	3	2	1	0	0	9
⑥病原大腸菌		1	0	0	0	0	0	2	0	1	1	0	0	5
⑦ウエルシュ		0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	5
⑧植物性自然毒		0	0	0	3	2	1	0	1	9	9	0	0	25
⑨動物性自然毒		0	0	0	0	1	0	0	0	1	1		1	4
⑩化学物質		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
⑪その他(カビ、アレルギー、不明)		0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	3
計		12	12	7	5	8	10	15	20	20	14	1	9	133

月別食中毒件数(県内:過去10年間)



食中毒と食品衛生法の関係

■ 食品衛生法第58条第1項

診断した医師の保健所への届出

方法: 食中毒患者等届出票の提出、口頭の連絡

■ 食品衛生法第58条 第2項

保健所による調査

食中毒患者等届出票			
様式1の1		(はがき大)	
1 病名		5 患者等氏名	
2 発病年月日時		午前	6 生年月日 明・大・昭・平 年 月 日 (歳)
年 月 日		午後	
3 診断(検査)		午前	7 患者等所在地
年 月 日		午後	
4 診断方法	(原因)		8 備考
<input type="checkbox"/> 菌検査(菌型)			
<input type="checkbox"/> 血清検査			
<input type="checkbox"/> 臨床決定			
<input type="checkbox"/> その他			
医師住所 (施設名・所在地)		医師 氏名印	

食中毒調査の流れ

1 食中毒の探知(医師、患者、学校等)



2 調査の実施(患者調査班、医療機関調査班、施設等調査班)



3 検査の実施(発症者の便、残置食品等)



4 食中毒かどうかの判断



5 行政処分(営業施設、給食施設等)

患者調査班

- **調査対象者**：患者等が発生している集団
- **症候学的調査**
 - ① 調査票に基づいた調査（氏名、住所、発症の有無、発症日時、受診の有無、受診日時、症状等）
 - ② 発症前の健康状態（既往歴、現病歴、海渡航歴）
- **喫食調査**

共通食の有無、喫食食品の特徴の確認、メニュー票による調査（72時間以上遡り）
- **検体採取**

便、吐物、血液

医療機関調査班

■ 聴取事項

- ①患者の人数、氏名、住所、診察内容、症状、容体、今後の見通し等
- ②患者への抗生物質等薬剤投与の有無及び投与日時

■ 依頼事項

- ①便、嘔吐物等の検体の確保
- ②菌株の譲渡

施設調査班

■ 食品の調査

①喫食品の確認(72時間以上遡る)

メニュー、利用者、人数等

②食材の仕入れ状況

③食品の製造、加工、調理工程の確認

■ 施設調査

施設の衛生状況、従事者の健康状態

■ 検体採取

検食、残置食品、施設の拭き取り、従事者の検便等

食品と食中毒病因物質について

食 品	病因物質
食肉、卵、うなぎ、スッポン	サルモネラ属菌
刺身(魚介類)、浅漬け	腸炎ビブリオ
鶏肉(刺身、タタキ)、レバー、沢水	カンピロバクター属菌
おにぎり、弁当、調理パン、菓子類	黄色ブドウ球菌
煮物、大量調理のカレー、スープ	ウエルシュ菌
いずし、レトルト類似食品、はちみつ	ボツリヌス菌
挽き肉、レバー、レタス、メロン	腸管出血性大腸菌
チャーハン、ピラフ、パスタ	セレウス菌(嘔吐型)
食肉等のスープ	セレウス菌(下痢型)
豚肉	エルシニア菌
乳・乳製品、食肉加工品	リステリア・モノサイトゲネス
二枚貝	ノロウイルス

食品と食中毒病因物質について

食 品	病因物質
生カキ	A型肝炎
イノシシ及び豚の生レバー、シカ肉	E型肝炎
サバ、アジ、イカ、イワシなどの生食	アニサキス
ホタルイカ	旋尾線虫X型幼虫
ツキノワグマの刺身	旋毛虫(トリヒナ)
赤身魚(マグロ、カツオ、サバ、イワシ、アジ等)	ヒスタミン
ジャガイモの芽、緑色した皮	ソラニン(植物性自然毒)
フグの肝臓、卵巣等	フグ毒
二枚貝(ホタテ、マガキ、ホヤ等)	貝毒(下痢性、麻痺性)
ツブ貝	テトラミン

カンピロバクターと鶏について

カンピロバクターと鶏について



自然毒

■ 植物性自然毒

①山野草

トリカブト、スイセン、ドクゼリ等

②キノコ

クサウラベニタケ、ツキヨタケ、テングタケ等

■ 動物性自然毒

フグ、二枚貝、コイ科魚類の胆嚢等

トリカブト



- 左1本:トリカブト、右4本:
ニンソウ



- 芽生え期のトリカブト(有毒)(
矢印)とその周囲のニンソウ
ウ(食用)
- 出典:厚労省ホームページ

スイセン



- 出典: 厚労省ホームページ

クサウラベニタケ(毒キノコ)



■ クサウラベニタケ



食用:カクミノシメジ(左)、ハタケシメジ(中)、シメジモドイ(右)

■ 出典:厚労省ホームページ

ツキヨタケ(毒キノコ)

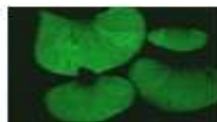


少し盛り上がったつばが柄の付け根にある



傘は通常半円形または扇型であるが、円形のものも報告されている(上)。

黒いシミがあるものが多い。黒いシミがほとんどないものもあるので注意が必要である。



暗闇で目が慣れれば、青白く見える。カメラで一定の露出時間で撮影すれば、蛍光緑色に確認できる(F5.6 で1時間40分)。



よく似ている食用きのこ
左から、ムキタケ、ツキヨタケ、ヒラタケ、シイタケ。

ツキヨタケは食用ではありません。比較のためこの枠内に掲載しています。

■ 出典:厚労省ホームページ

食中毒等ホームページ

- <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>
食中毒情報（厚生労働省）
- <http://www.nih.go.jp/niid/ja/from-idsc.html>
感染症情報（感染症情報センター）
- <http://www.pref.aomori.lg.jp/life/shoku/shokuhineisei-top.htm>
青森県の食品衛生
- http://www.pref.aomori.lg.jp/welfare/health/tuberculosis-kansen_home.html
青森県結核・感染症情報ネット