

青森県における食中毒処理

青森県健康福祉部保健衛生課

平成25年9月26日

食中毒処理

1 国

- (1)食中毒処理要領
自治体における対策要綱の策定
- (2)食中毒調査マニュアル
食中毒の発生から報告書の作成までの手順
の例示
- (3)食中毒統計作成要領

2 青森県

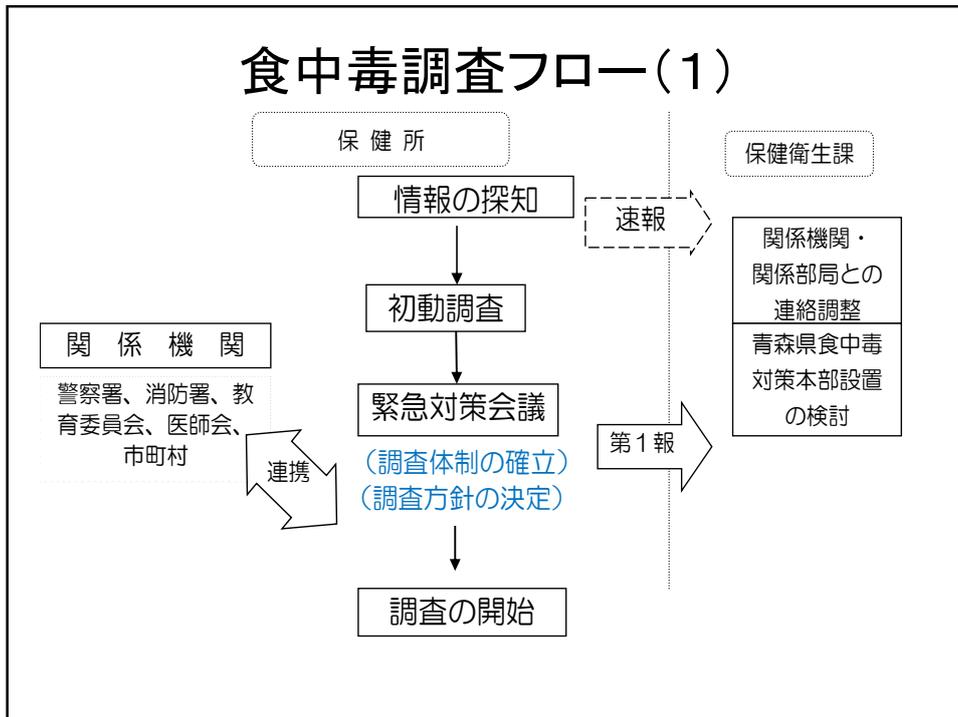
- (1)青森県食中毒対策要綱
- (2)青森県食中毒調査処理マニュアル

青森県食中毒対策要綱

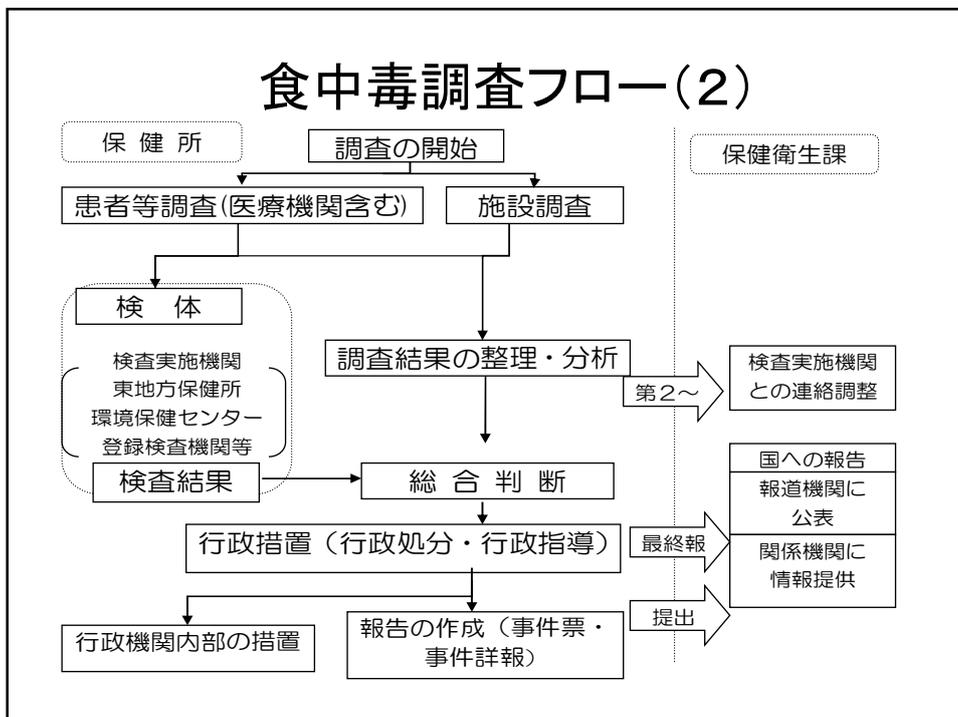
- 1 総則
平常時の準備事項(緊急連絡体制の整備等)
- 2 情報の取り扱い
保健所及び保健衛生課(県庁)の取り扱い
- 3 食中毒発生時における保健所の対応
組織の編成、調査、検査
- 4 食中毒発生時における健康福祉部の対応
食中毒対策本部の設置(重大な食中毒発生時)
原因究明検討委員会の設置
- 5 行政処分等の措置

青森県食中毒調査 処理マニュアル

食中毒調査フロー(1)



食中毒調査フロー(2)



食中毒情報の探知(1)

1 通報者

医師(医療機関)、患者、学校、営業者等

2 確認事項

- (1)通報者の所属、氏名、連絡先等
- (2)患者等の人数、所属、連絡先等
- (3)発症状況
- (4)医療機関への受診状況
- (5)発症前喫食状況
- (6)類似情報の有無
- (7)食品を購入又は喫食した場所

食中毒情報の探知(2)

3 通報者への依頼事項

(1)医師(医療機関)

分離菌株又は残余検体の保管及び提供

(2)患者等

ア 医療機関への受診

イ 喫食残品及び吐物並びに糞便の保管

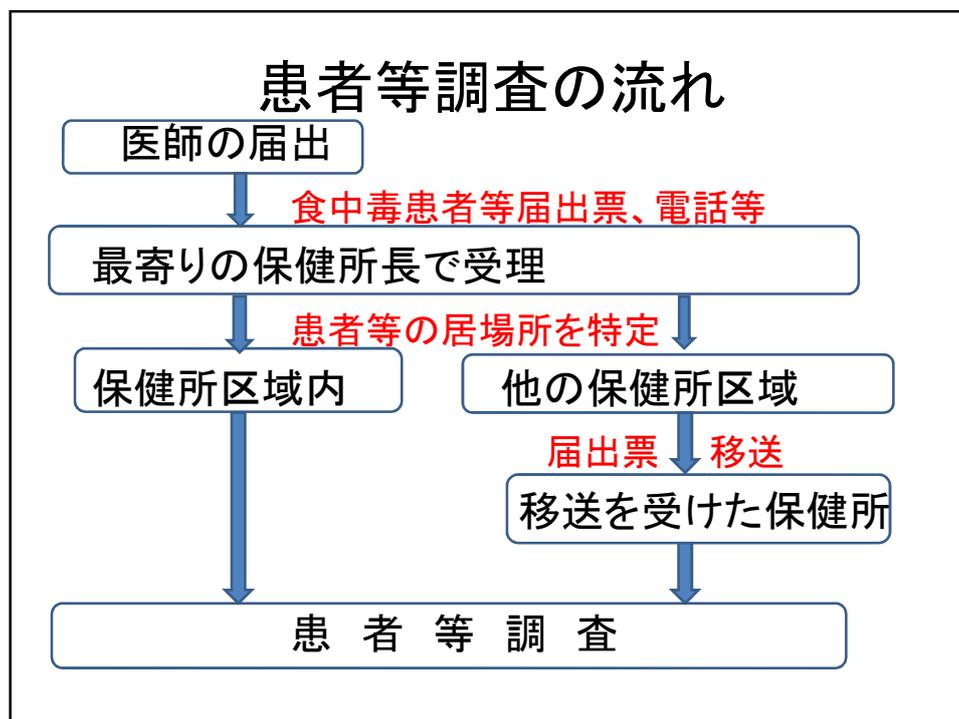
(3)学校、営業者等

ア 検食、喫食残品及び吐物・糞便等の保管

イ 調理施設等の現状維持

ウ 調理・製造に係る記録類の準備

エ 施設の利用者、喫食者等の名簿



患者等調査(医療機関を含む)

1 症候学的調査

- (1) 発症の有無、症状、発症年月日、受診の有無、家族の発症状況
- (2) 発症者の既往歴、海外渡航歴等

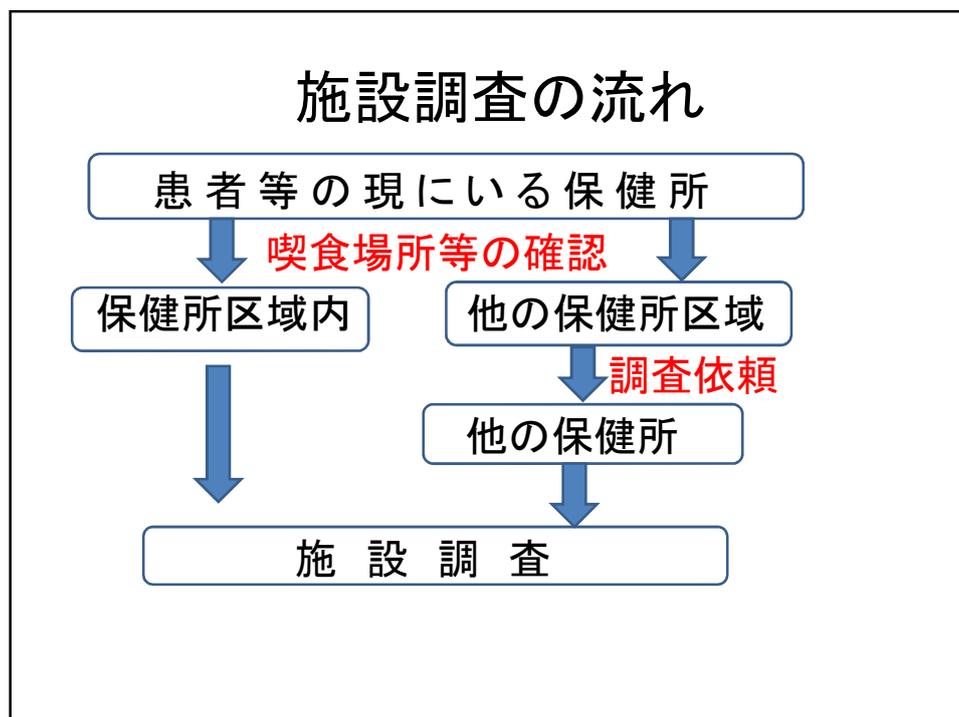
2 喫食状況調査

- (1) 共通食のある場合: 共通食のメニュー
- (2) 共通食のない場合: 原則7日間のメニュー
- (3) 喫食した食品の特徴: フグ、山野草、キノコ類等

3 検体採取

- (1) 便、吐物、血液、尿
- (2) 家庭の残置食品等

施設調査の流れ



施設等調査

- 1 食品に関する調査
食品内容、食品提供先、調理工程等
- 2 施設の衛生管理に関する調査等
衛生状況、施設での嘔吐の有無等
- 3 食品取扱い従事者の調査
従事者名簿、健康状態等
- 4 検体採取
保存検食、使用水、施設の拭き取り、
従事者検便等

検査の実施

1 検査機関

- (1) 東地方保健所: 食中毒起因菌
- (2) 環境保健センター: ウイルス、理化学検査
- (3) その他の機関: 有毒野草、毒きのこ

2 結果の報告

総合判断

1 食中毒の判断

- (1) 医師の診断
- (2) 患者の発症の範囲
- (3) 喫食状況
- (4) 施設調査

2 病因物質、原因施設、原因食品、汚染源等の推定又は決定

行政措置

1 被害拡大防止対策

- (1) 営業の自粛及び禁停止
- (2) 原因食品等に対する措置
- (3) 従事者に対する措置:保菌者
- (4) 施設の消毒
- (5) 県民への必要な情報提供

2 再発防止対策

- (1) 食中毒の原因施設及び関係者
 - ・施設の改善命令
 - ・管理運営基準の順守の指導
- (2) 営業者及び消費者に対する情報提供