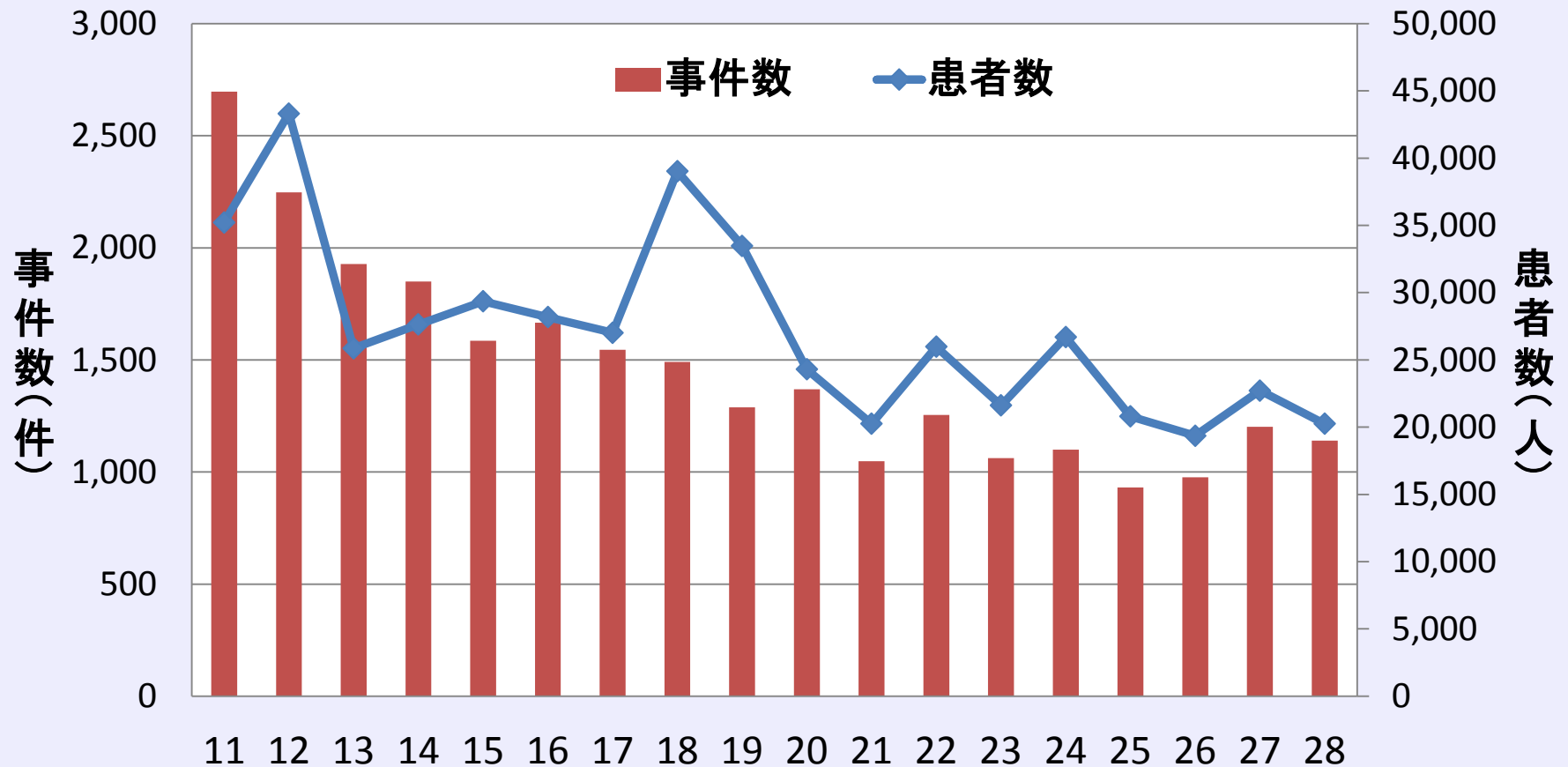


平成28年食中毒発生状況 (概要版)

食中毒事件数・患者数の推移

	事件数	患者数	死亡者数
26年	976	19,355	2
27年	1,202	22,718	6
28年	1,140	20,253	14



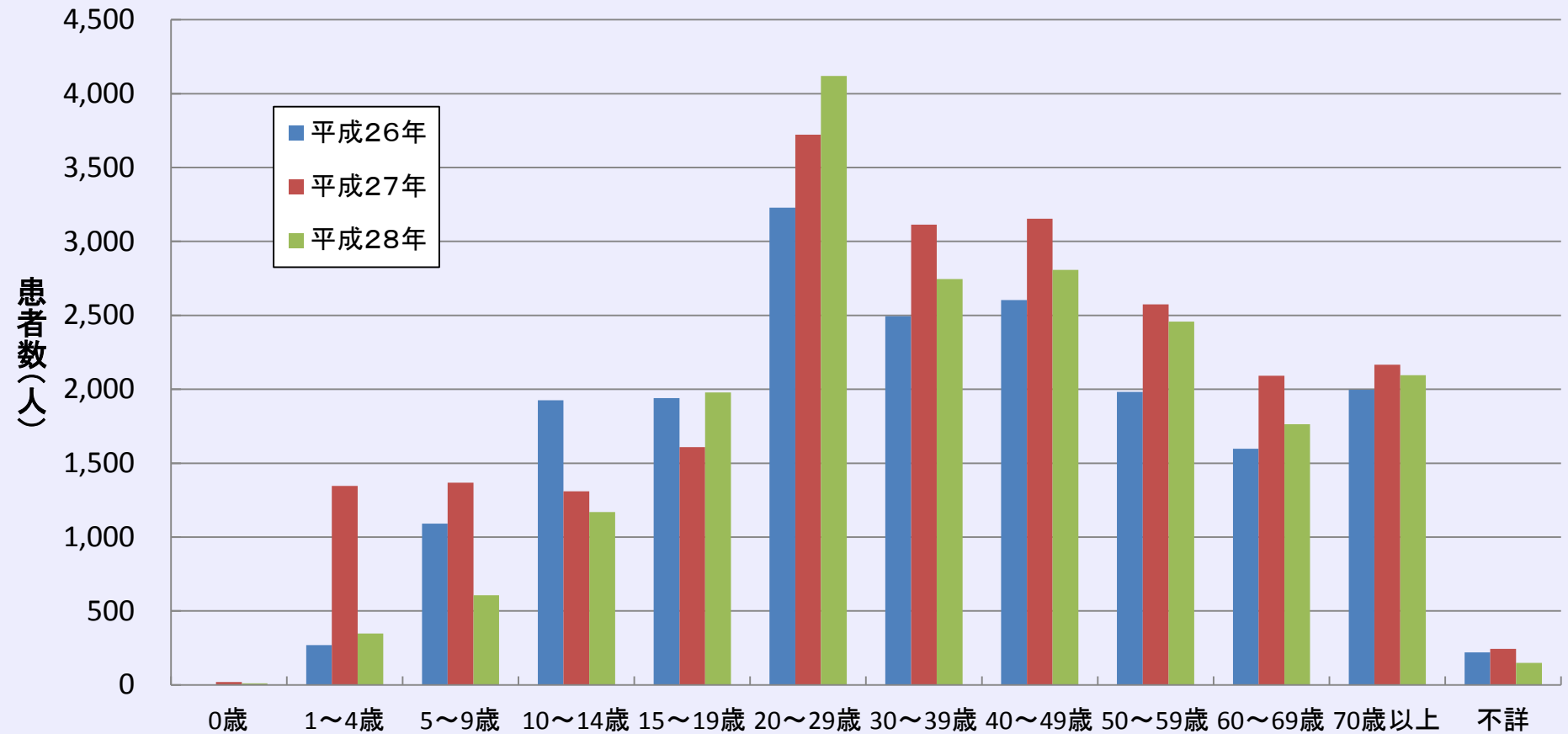
患者数500人以上の事例(平成28年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品	病因物質	患者 総数	死者 総数	摂食者 総数
1	江東区	2016/4/28	飲食店	鶏ささみ寿司	カンピロバクター属 菌	609	0	14,000
2	京都府	2016/11/11	旅館	不明(11月11～15日に旅館 施設が提供した食事)	ノロウイルス	579	0	1,187

死者が発生した食中毒事例(平成28年)

	都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者 総数	死者年齢
1	旭川市	2016/4/21	家庭	イヌサフラン (推定)	植物性自然毒	2	1	2	70歳～： 1人
2	北海道	2016/5/29	家庭	スイセン	植物性自然毒	1	1	1	60～69歳： 1人
3	宮城県	2016/5/15	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒	1	1	1	70歳～： 1人
4	秋田県	2016/4/23	家庭	トリカブト	植物性自然毒	1	1	1	70歳～： 1人
5	千葉県	2016/8/25	老人ホーム	きゅうりのゆかり和え(給食)	腸管出血性大腸 菌O157	52	5	125	70歳～： 5人
6	東京都	2016/8/27	老人ホーム	きゅうりのゆかり和え(給食)	腸管出血性大腸 菌O157	32	5	94	70歳～： 5人

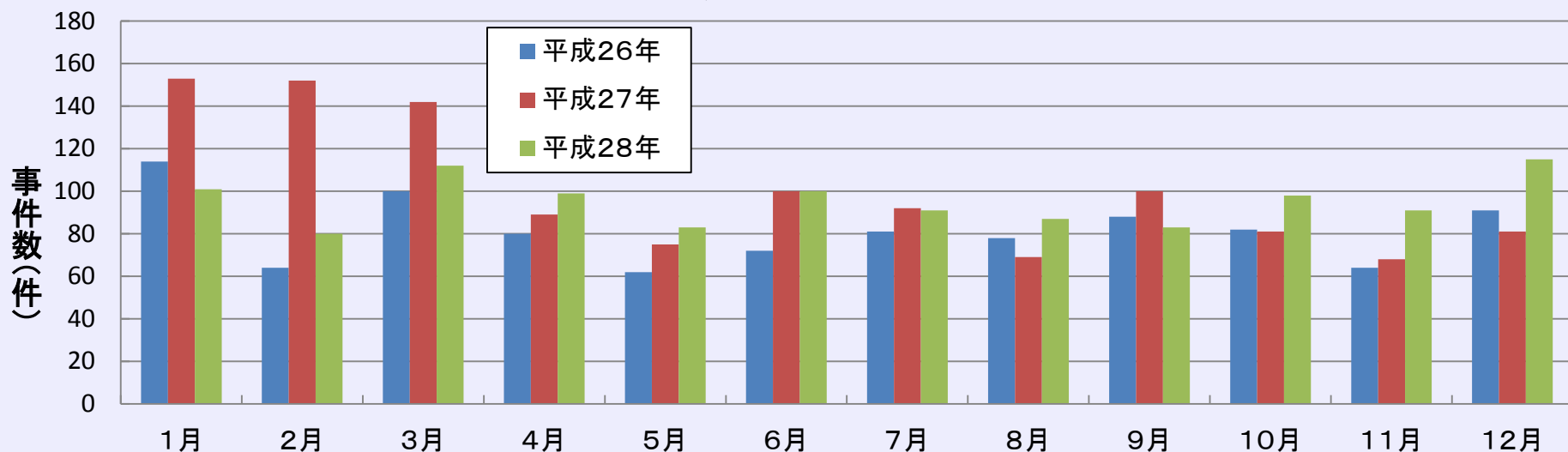
年齢階級別食中毒患者数(平成26年～28年)



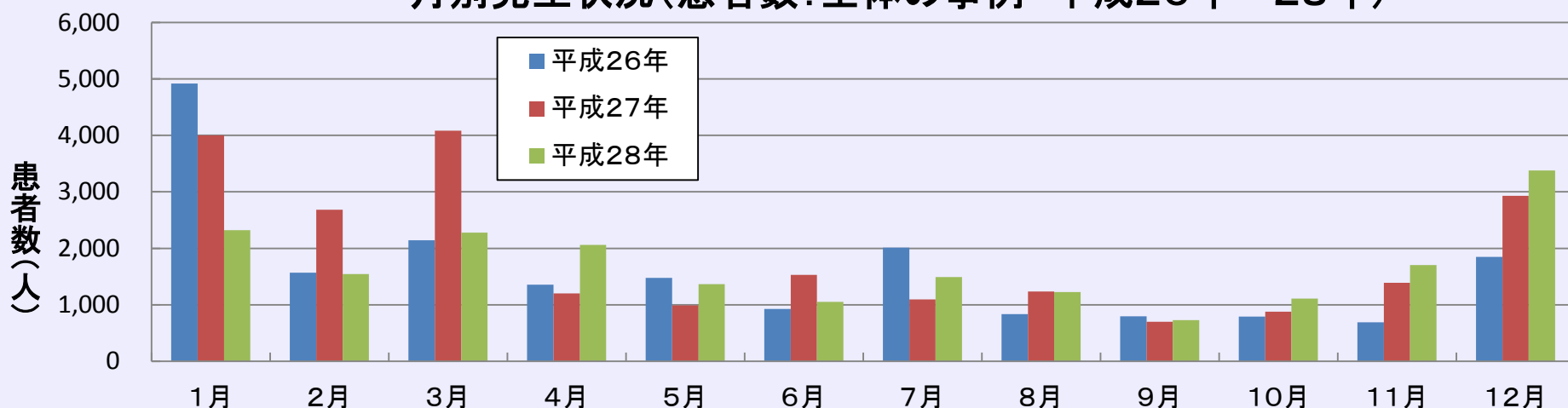
詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)8ページ参照

月別発生状況

月別発生状況(事件数:全体の事例 平成26年～28年)

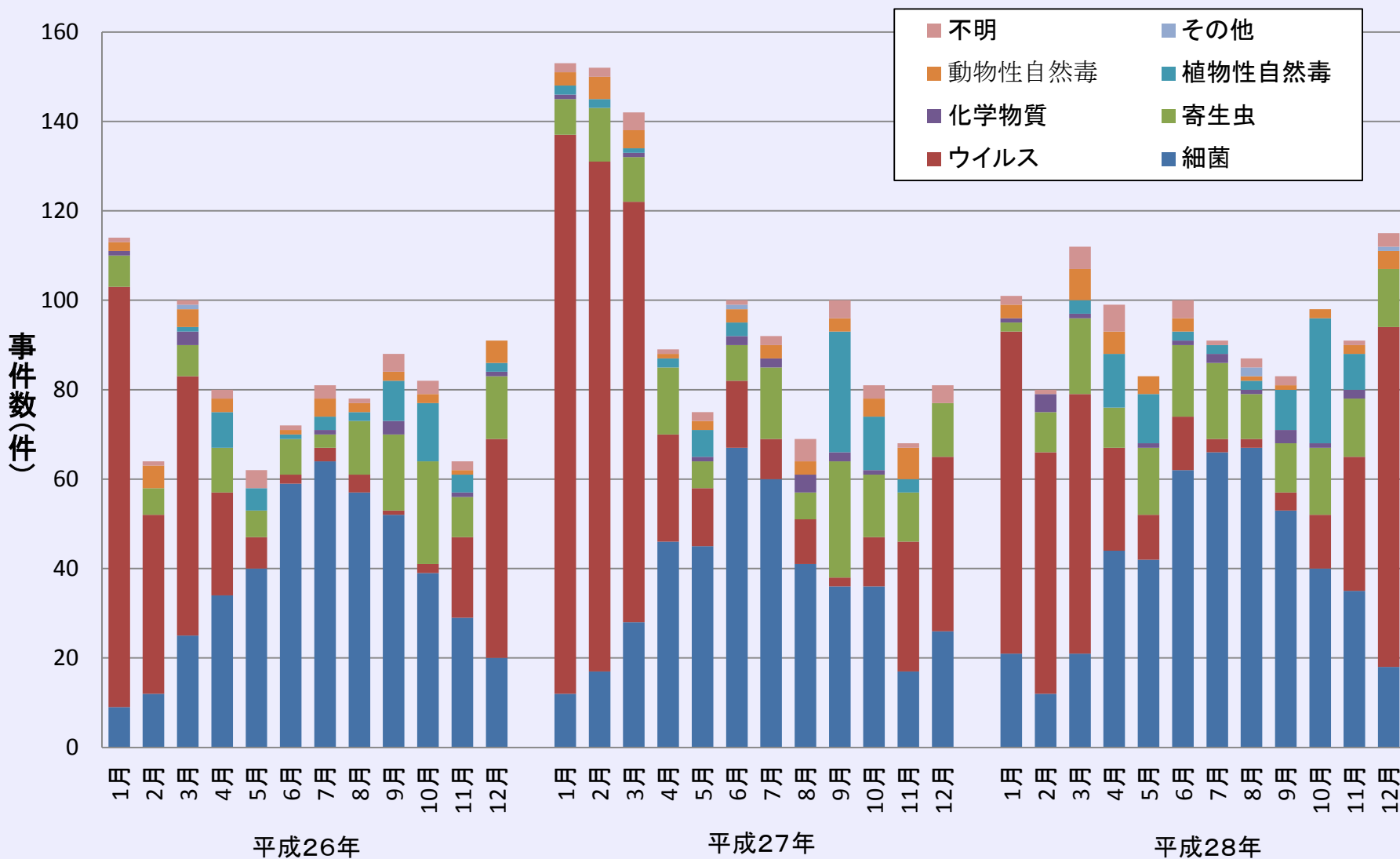


月別発生状況(患者数:全体の事例 平成26年～28年)

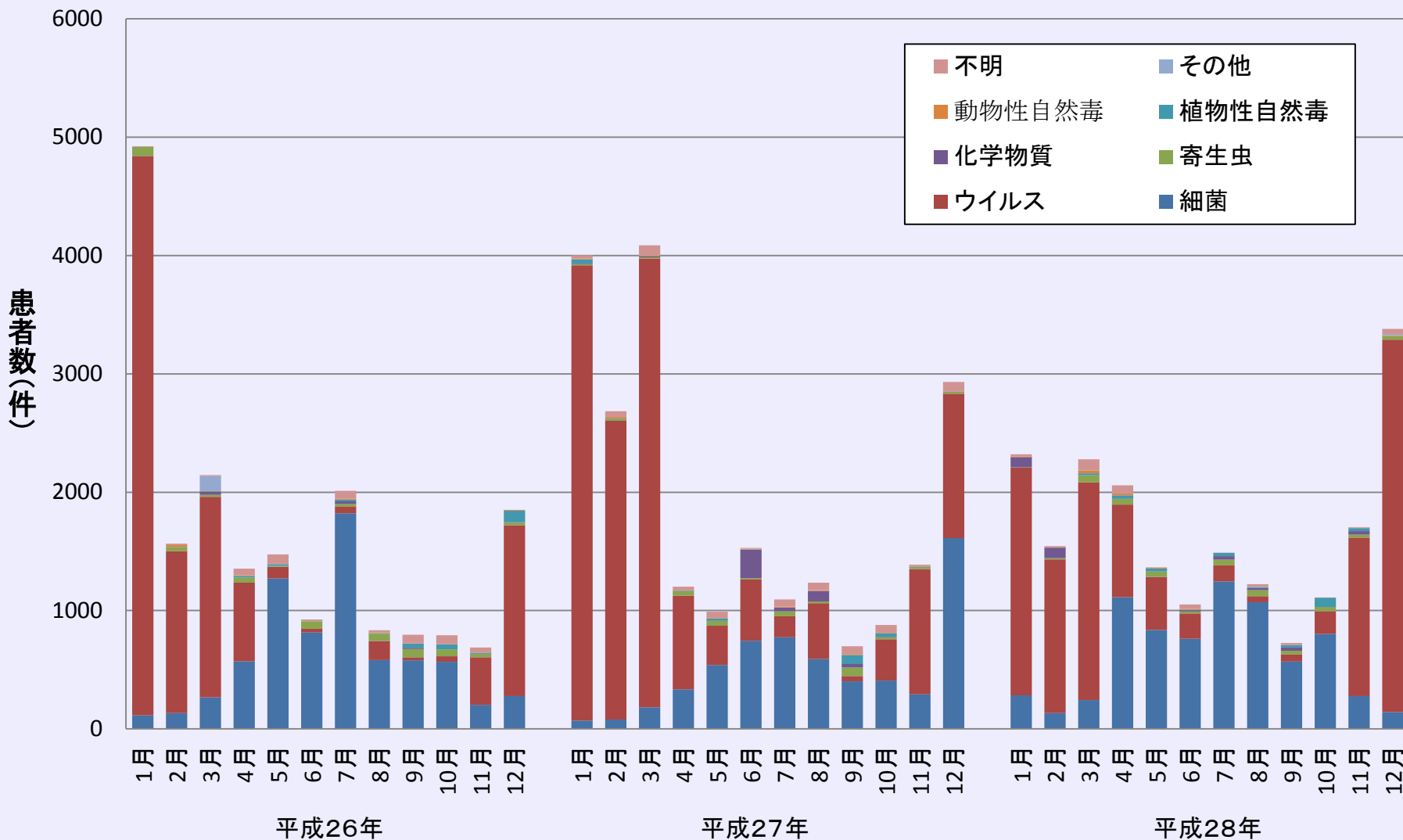


詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)10・14ページ参照

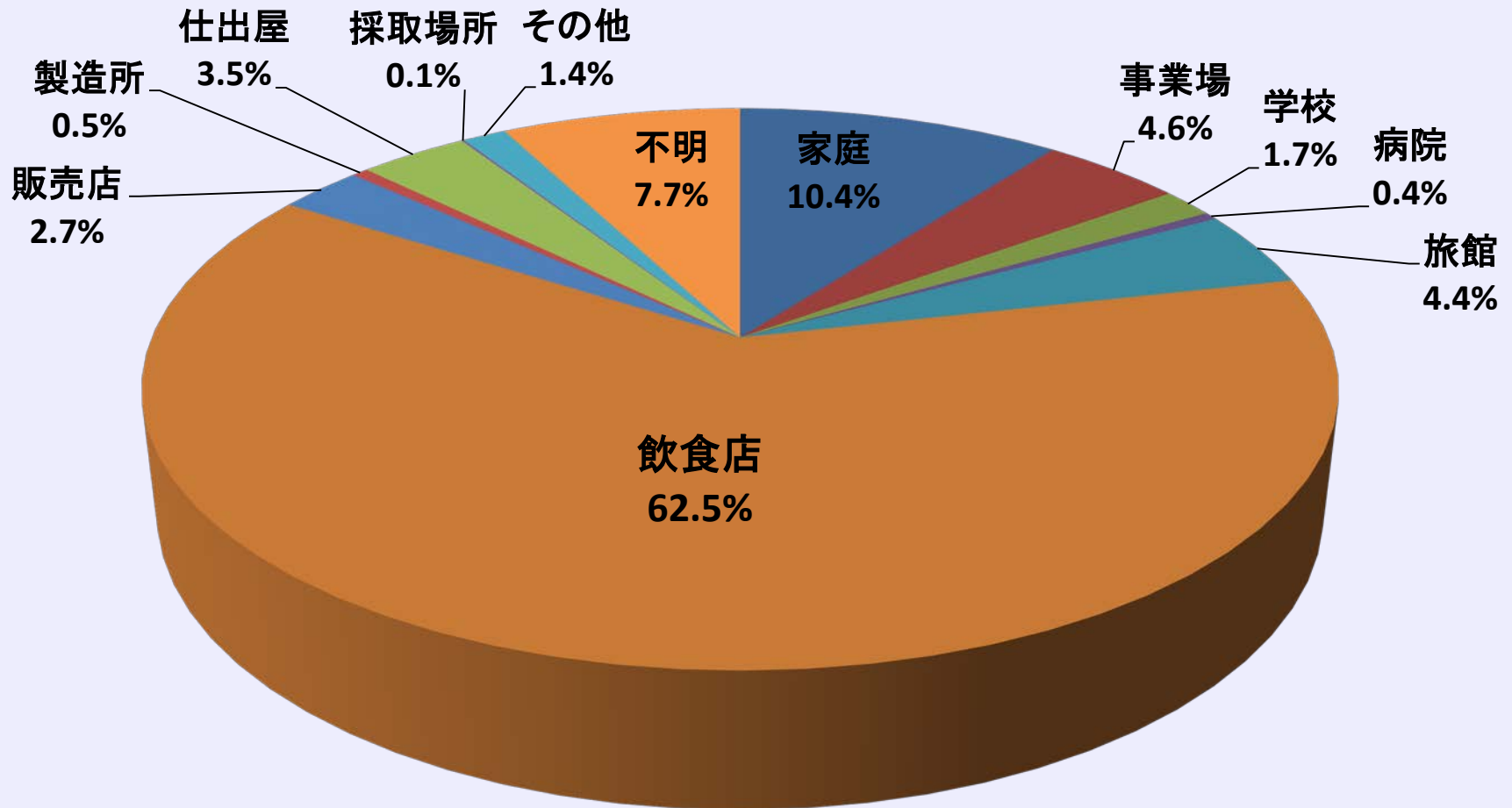
病因物質別事件数の月別発生状況(平成26年～28年)



病因物質別患者数の月別発生状況(平成26年～28年)

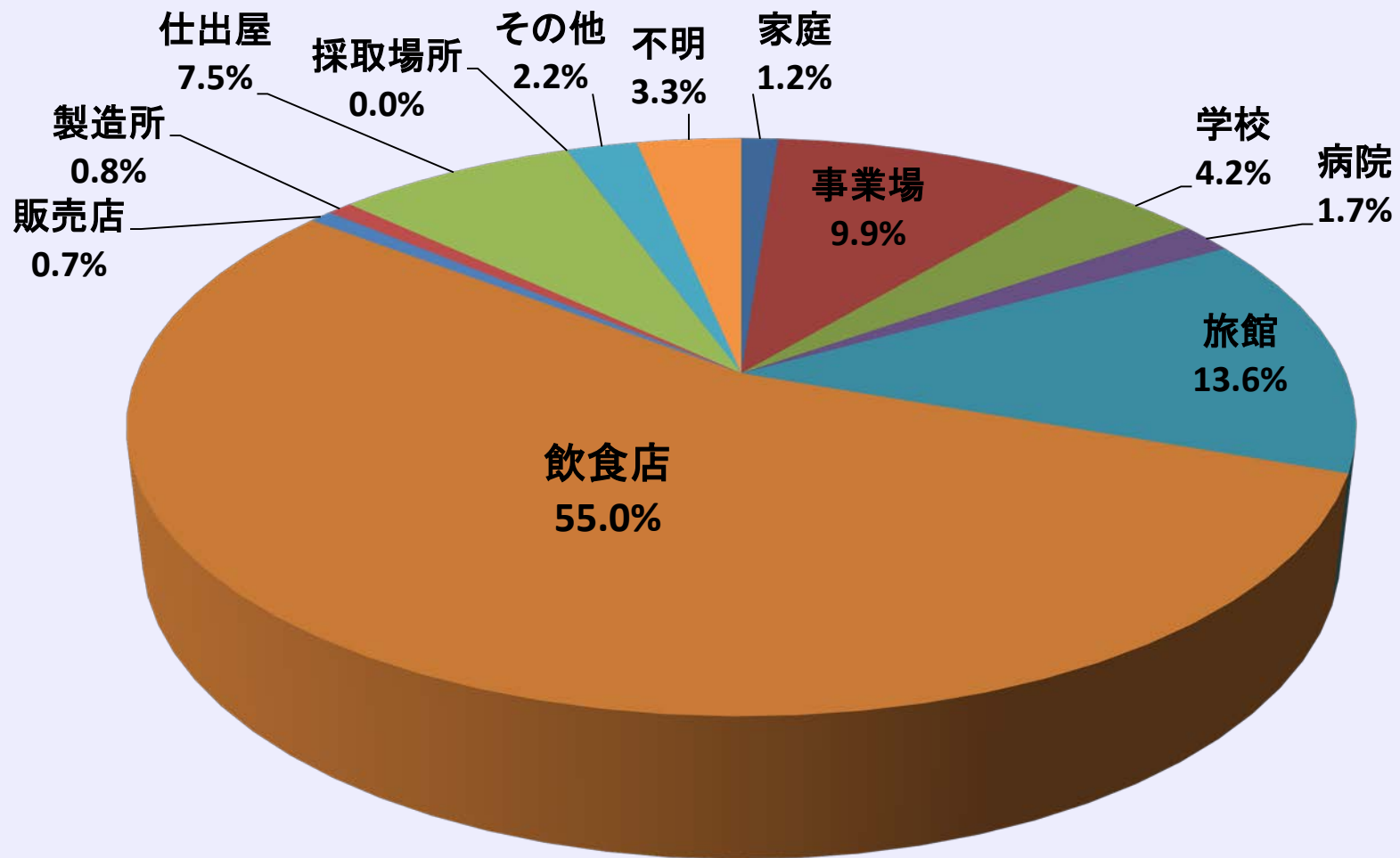


原因施設別事件数(平成28年)



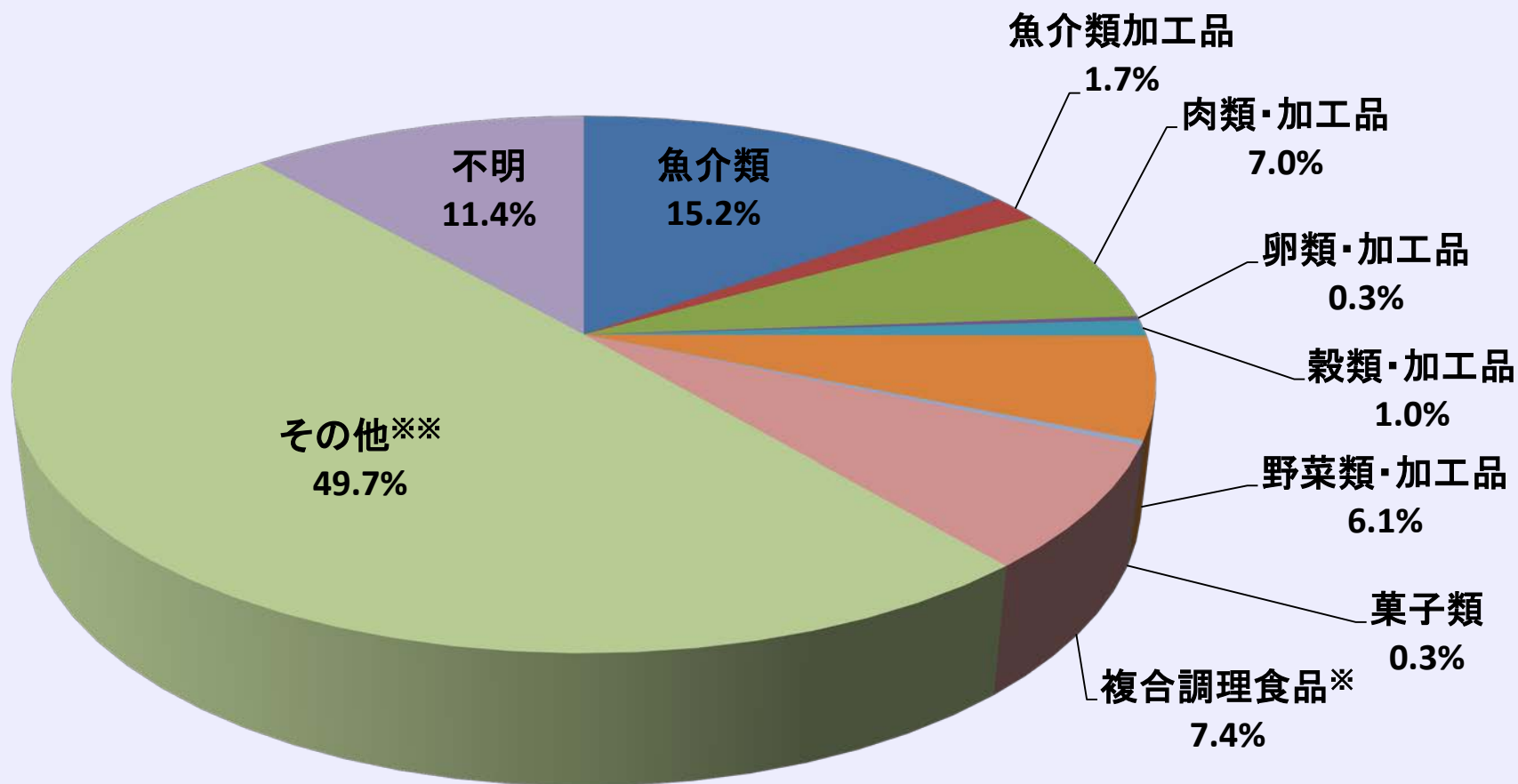
詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)18ページ参照

原因施設別患者数(平成28年)



詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)18ページ参照

原因食品別事件数(平成28年)

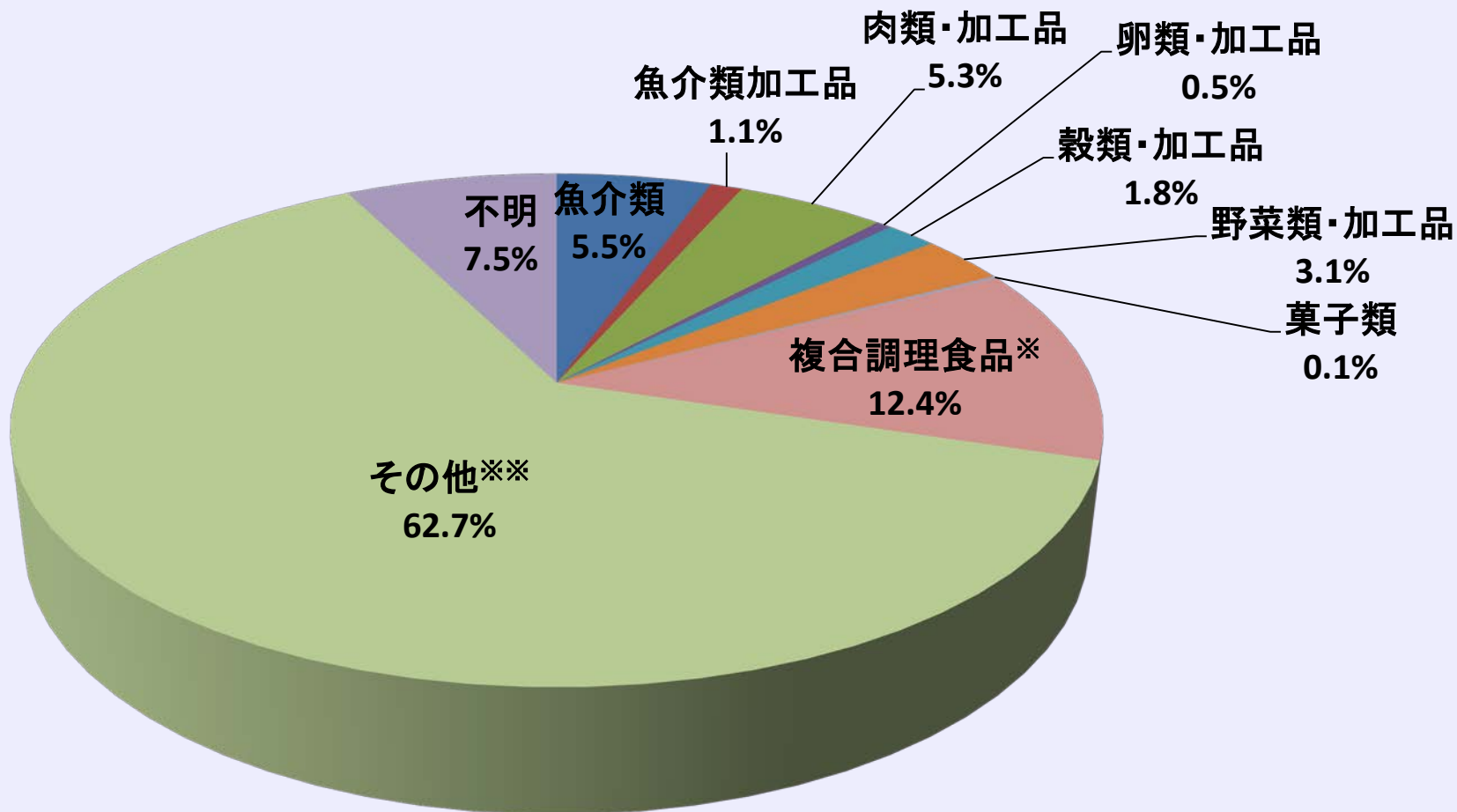


詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)23ページ参照

※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

原因食品別患者数(平成28年)

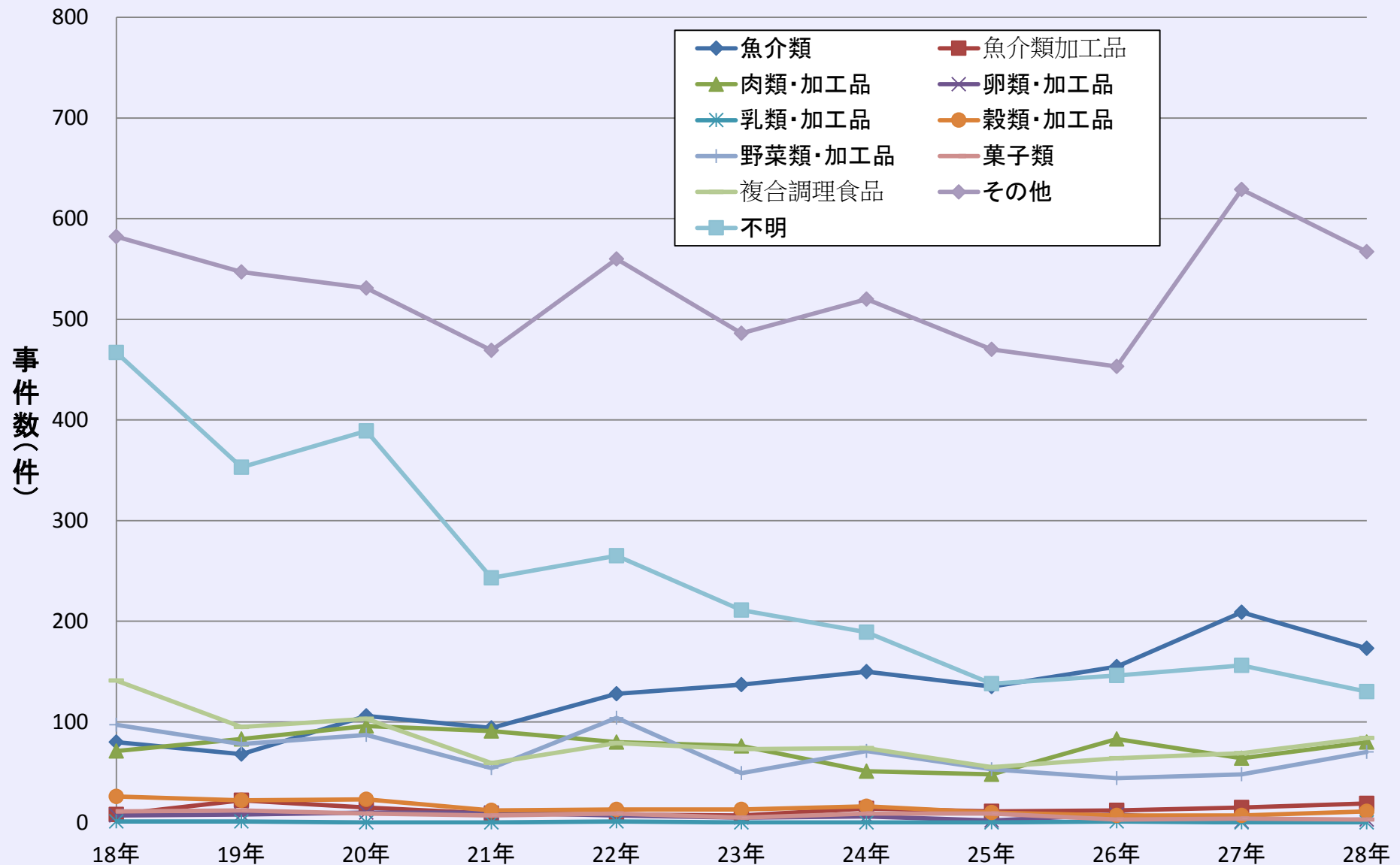


詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)23ページ参照

※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

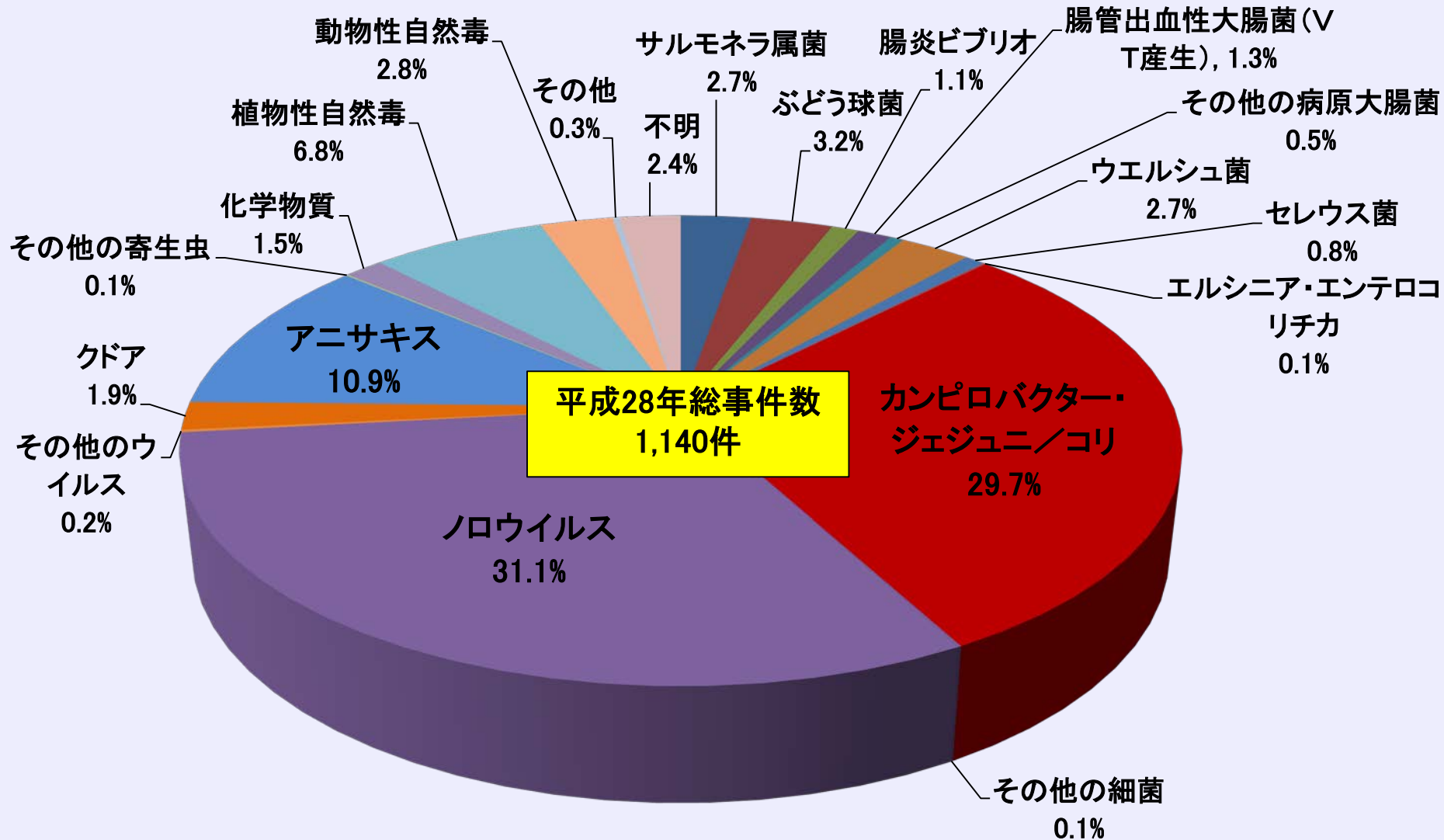
原因食品別事件数の推移



詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)24ページ参照

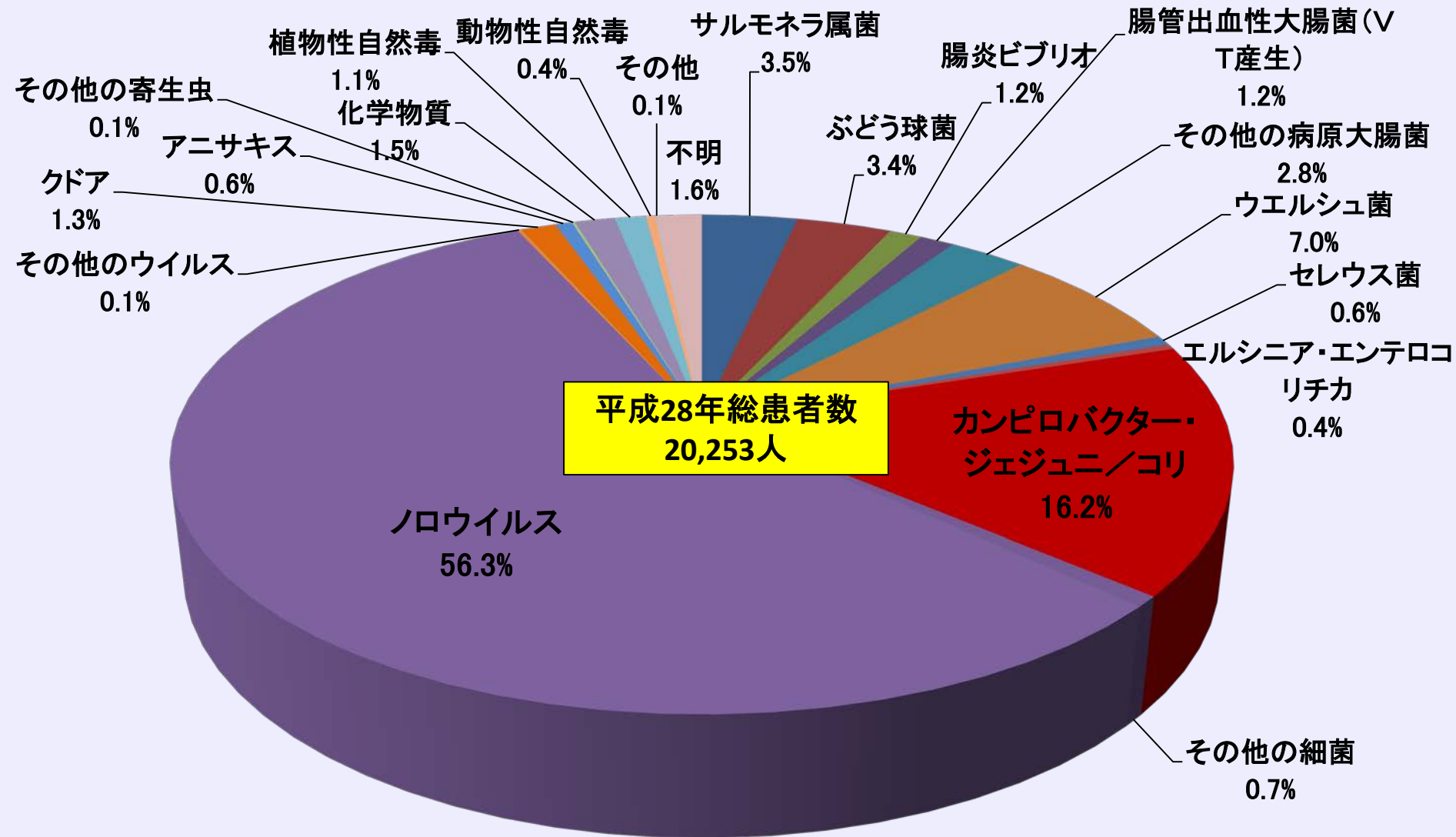


病因物質別事件数発生状況(平成28年)



詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)28ページ参照

病因物質別患者数発生状況(平成28年)



詳細は、資料2(平成28年食中毒発生状況)28ページ参照

主な食中毒事例等

- ・冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌O157事案
- ・クドア・セプテンpunkタータに対する取組
- ・キザミのりによるノロウイルス事案

冷凍メンチカツによる食中毒発生状況

概要

- 平成28年10月～11月にかけて、静岡県内の製造者（タケフーズ株式会社）で製造された冷凍メンチカツを原因とした腸管出血性大腸菌O157による食中毒患者が12自治体で計67名確認された。

（経緯）

- ・10月31日：10月17日以降、管出血性大腸菌感染症の発生届出が神奈川県内の複数保健所に出され、調査の結果、当該品①と患者から検出した腸管出血性大腸菌O157の遺伝子パターンが一致したことから、食中毒を疑う事案として記者発表。
（その後、千葉県でも同製品による食中毒事例が発生。）
- ・11月5日：同製造者に製造委託している別の販売者の製品②においても食中毒が発生。
- ・11月7日：同製造者が受託製造する別の販売者の製品③による食中毒が発生。
- ・11月16日：静岡県による製造者への立ち入り調査を実施し結果及び再発防止対策について公表。

食中毒の原因となった製品について

- 生肉にパン粉等が付けられた状態で冷凍された「そうざい半製品」で、食べる際には、170～175℃の油で6分間揚げることが必要と表示。
- 関係自治体の聞き取り調査によると、今回の事案には、加熱不十分な状態で食べられたケースも含まれている。

厚労省の対応

- 未加熱の食肉調理品について、消費者への加熱徹底の周知と、適切な情報提供に関する事業者への指導について、各都道府県に消費者庁と連名で要請。
- Twitterおよびfacebookにて、調理時の加熱の徹底について情報発信。

食中毒発生状況（公表）

製品名	販売者	有症者数 (うち確定患者数)	自治体	回収状況
①和牛・相模豚 メンチ 肉の石川	(株)肉の石川	62 (62)	神奈川県、横浜市、藤沢市、相模原市、川崎市、千葉県、町田市	消費者購入分を除き回収済み
②ジューシーメンチカツ	米久(株)	4 (4)	尼崎市、秋田県、江戸川区、横須賀市	消費者購入分を除き回収済み
③ジューシー！牛タンごろごろメンチカツ (業務用)	(株)フジ食品	1 (1)	広島市	提供中止

(平成29年2月15日現在)



冷凍メンチカツの調理検証について

【目的】

腸管出血性大腸菌O157による食中毒を発生させた冷凍メンチカツは、生肉にパン粉等が付けられた状態で冷凍された「そうざい半製品」で、食べる際には、170～175℃の油で6分間揚げる必要があると表示されている。

関係自治体の聞き取り調査によると、今回の事案には、加熱不十分な状態で食べられたケースも含まれているため、家庭での調理を想定し、病原微生物を殺菌する加熱調理方法に関する知見を収集することを目的とした。

実施：国立医薬品食品衛生研究所

冷凍メンチカツの調理検証について

	油量(L)	メンチの状態	画像	加熱温度(℃)	時間(分)	中心温度(℃)	結果
1	適量 (1.2L)	冷凍	①②	170－180	5	60－75未 満	加熱不十 分
				160－180	6		
			③④	170－180	6	75以上	加熱十分
				160－170	8		
2	適量の半分 (0.6L)	冷凍	⑤⑥	155－190	6	75未満	加熱不十 分
				140－180	7		
		半解凍	⑦⑧	160－180	6	90以上	加熱十分
				150－180	7		
3	少量※	冷凍	⑨⑩ ⑪⑫	145－195	6	30－50	加熱不十 分
				155－180	9		
			⑬⑭	140－165	20	80以上	加熱十分

※「揚げ焼き」と称する油を少なくして調理する方法

1 適量調理



2 適量の半分で調理 (冷凍)



2 適量の半分で調理 (半解凍)

⑦



中心温度 約90℃

⑧

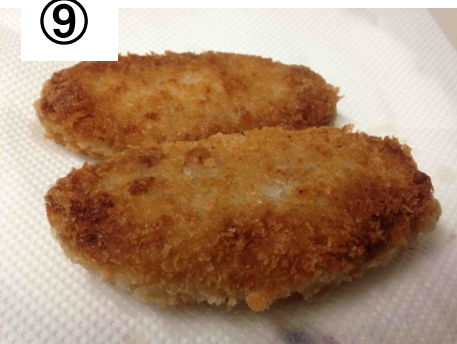


3 少量調理(揚げ焼き)



油表面温度 約145-195℃、6分

⑨



中心温度 約41℃

⑩



油表面温度 約155-180℃、9分

⑪



中心温度 約50℃

⑫



油表面温度 約145-165℃、20分

⑬



中心温度 80℃以上

⑭



腸管出血性大腸菌（冷凍メンチカツ）

平成28年11月に以下内容を通知し、都道府県等を通じ注意喚起

1. 食肉調理品（特にメンチカツやハンバーグ等、挽肉を使用した製品。以下同じ。）であって、未加熱の状態で販売されているものは、その製品特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色が変化するまで、十分に加熱する必要があること。

2. 未加熱の食肉調理品から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染を防ぐため、

- ・未加熱の食肉調理品を触った後は、よく手を洗う必要があること。
- ・加熱前後で器具（菜箸、トング等）や食器を使い分けるか、又は、その都度、洗浄・殺菌して使用する必要があること。
- ・カツ類・フライ類等、衣が付いた製品についても同様であること。

これら未加熱の食肉調理品を製造・販売する事業者に対しては、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示、店頭表示等、適切な手段によって、調理方法や使用方法等、安全な喫食方法を分かりやすい表現で消費者に情報提供するよう周知。

クダア・セプテンpunkタータ

【国内対策】

生鮮魚介類による食中毒発生時に疫学情報の解析を進める観点から以下の確認を都道府県等に通知。

- ・有症者を含む喫食者の症状別発症状況（回数、発症時間等）
- ・喫食状況（摂取部位、摂取量等）
- ・生産段階までの遡り調査（生産地、養殖場等）
- ・保存方法（流通段階、生産地から提供までの段階）
- ・調理方法

【輸入時の対策】

特定の養殖業者が出荷する韓国産「養殖ひらめ及びその加工品（簡易な加工に限る。）」について、輸入の都度検査を実施。

【輸出国対策】

自主ガイドラインに基づき、種苗、養殖、出荷の各段階での検査やロット毎の分別管理等の実施。

→日本側から専門家、担当官を派遣して現地調査を行い、追加対策を要請中。

ヒラメによるクダア食中毒

	2013年	2014年	2015年	2016年
ヒラメのクダア食中毒件数（患者数）	21(244)	43(429)	17(169)	22(259)
国産（養殖）	1(7)	28(241)	2(24)	0
国産（天然）	2(20)	9(76)	5(39)	11(124)
産地不明	1(8)	6(112)	2(44)	1(22)
韓国産養殖	17(209)	27(237)	8(62)	10(113)

「キザミのり」に関連したノロウイルス食中毒事例

和歌山県御坊市

発生日: 1月26日
患者数: 763名
原因食事: 1月25日の給食
(メニュー)
塩ちゃんこ、磯和え(キザミのり使用)、ご飯、牛乳

検食の磯和えからノロウイルスを検出

大阪府内の飲食店

発生日: 2月18日
患者数: 101名 ※3月10日時点
原因食事: 原因施設で調製された弁当

患者便から検出されたノロウイルスの遺伝子配列が和歌山県及び東京都の食中毒事例と一致。

東京都立川市

発生日: 2月17日
有症者数: 1,098名 ※2月24日時点
原因食事: 2月16日の給食
(メニュー)
親子丼(キザミのりのせ)、うどん入りすまし汁、いよかん、牛乳

仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の未開封キザミのりからノロウイルスを検出

久留米市内の事業所

発生日: 1月26日
患者数: 39名
原因食事: 原因施設で提供された給食

東京都小平市

①A小学校
発生日: 2月22日
患者数: 26名 ※3月3日時点
原因食事: 2月21日の給食
(メニュー)
炊き込みご飯、キザミのり、手作りさつまあげ、冬野菜汁、牛乳

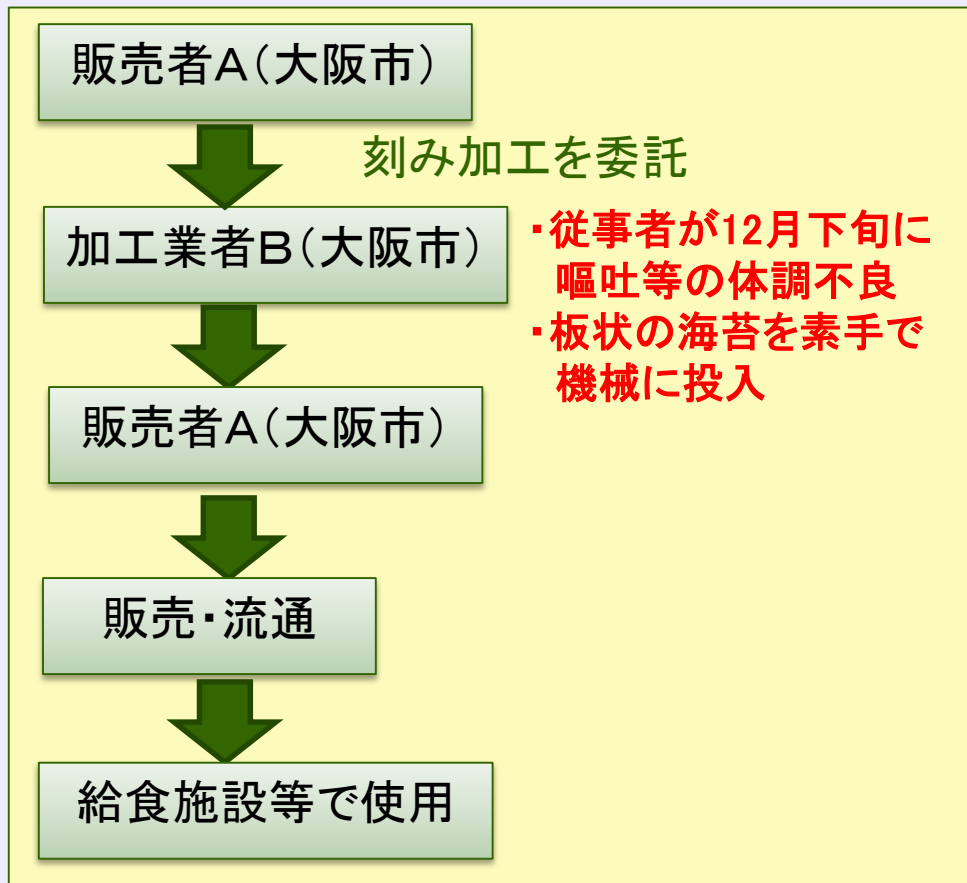
②B小学校
発生日: 2月25日
患者数: 39名 ※3月3日時点
原因食事: 2月24日の給食
(メニュー)
きんぴらご飯、キザミのり、鮭のなんばん漬け、わかめ入り野菜スープ、いちご、牛乳

B小学校の検食のキザミのりからノロウイルスを検出

6施設で同一製造者が加工した「キザミのり」を使用

「キザミのり」に関連したノロウイルス食中毒事例

【きざみ海苔の調査状況】※3月3日時点



加工所のふきとり検査の結果、25検体中8検体(トイレ、裁断機等)からノロウイルスを検出

- ・加工所の営業禁止
- ・当該製品の回収命令



(写真)キザミのり2ミリ青

【回収命令対象品】
品名:「キザミのり2ミリ青」
賞味期限:17.12.01
流通量:780袋

【自主回収食品】
14商品
(※回収命令対象品を含む)
賞味期限:商品により異なる
流通先及び流通量:調査中

加熱せず喫食する乾物や摂取量が少ない食品であっても、ノロウイルス対策が必要であり、小規模施設も含め、立ち入り検査の際に、食品取扱者の健康状態の確認等の汚染防止対策の徹底について通知