

たとえば、左図において、Bで汚染された可能性が最も多く、Aがこれに次ぎ、bとcが同時に汚染されることはまずないと考えるべきである。(左図略)

(六) 試験検査

以上の調査によって、一定の食品が事故の原因と疑われる場合は勿論のこと、確定した場合でも、試験室における試験検査の結果でこれを裏付けることが必要である。実際に、食中毒の病因物質、特に微生物性のものについては、現在の段階においては不明のものもかなりあり、また、食品の残品等の採取が困難な場合もあるが、試験検査の結果なくしては、その食品がいかなる微生物により汚染されたか、あるいは、いかなる有害物質が含有、附着していたかは知り得ない。ただし、自然毒によるものの場合、あるいは症状により、また文献、事例等により、病因物質を推定することが出来る場合もある。

試験検査には、微生物学的、血清学的、生物学的、化学的、その他の必要な技術が、十分利用されるべきであり、その検査材料(検体)としては、患者の食べ残した物もしくはこれに近いもの、あるいは、同一販売系統のもの、それらの原材料、患者の吐物、糞便、尿、血液、死体の一部等が利用される。またサルモネラによる食中毒の場合には、調理場及びその附近で捕獲したねずみ等から菌を検出し、また、ぶどう球菌による食中毒の場合は、その食品を取り扱った者の手指等よりぶどう球菌を検出し、食品等より分離した菌と同定しうるや否やを検することは、きわめて意義がある。これらの試料の採取、送付、保管等については、十分な訓練と注意が必要であり、特に微生物学的検査においては、無菌的採取、急速な送付が必要である。必要によっては試験担当者が自ら試料採取を行なわねばならぬこともある。

試験室における試験検査は正確に行なうことが必要であって、このためには、十分な知識、技能を有する技術者と十分な施設、資材、文献類が必要である。

もし、試験室で満足できる結果が得られないような場合には、適当な方法で検体を保存して、より上級機関の判定を乞うべきである。

なお、地域や事件の状況によっては、以上の場合のほか、大学その他の研究機関に対し、試験検査について、技術的な強力を得ることもあってよい。

かくして得られた試験結果も、その証明力に限界のあることに注意して、絶対的なものであると過信したり、あるいは、過大評価をしてはならない。

また、試験結果が否定的(陰性)であっても、それは検体の不適、検査

方法の未発達、ないし技術の不良、偶然の見落とし等いろいろの要因によって起りうることであって、事故が存在したという事実は否定できないものである。また、逆に試験結果が陽性であっても、それは原因としての確実性を甚だしく強化するものではあるが、決定的な証明とはならないことがあるから注意を要する。

なお、検体の試験検査は、できるだけ地方衛生研究所までの段階において実施し、その病因物質等の決定につとめ、やむをえず都道府県等より、国の試験検査機関に精密な試験を依頼する場合は、厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課長あて「食中毒検体試験依頼書」(一通)を別記様式三により、また、これに添付する食中毒検体送付書の写(二通)は別記様式四により、それぞれ予め申達するものとする。

なお、試験の迅速化を図るため、主として微生物学的検査を要する検体は、国立感染症研究所長あて、主として理化学的検査を要する検体は、国立医薬品食品衛生研究所長あて、それぞれ別記様式四にもとづく「食中毒検体送付書」を添付して直接送付するものとする。

厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課はこの依頼書にもとづき、国立感染症研究所または国立医薬品食品衛生研究所にこれを試験させ、その結果を都道府県等に通知する。

(七) 施設及びその運営状況並びに従業者の健康状態

汚染の行なわれたことが疑われる場所について、その施設の構造、運営状況、殊に整頓、清掃、そ族、こん虫類、犬、猫などの動物の出入りの状況等を調べ、また従業員の健康管理状況、疑われている原因食品を取扱った状況、衛生思想の程度を調査し、あわせて従業員の健康診断を行ない、そこに衛生上の不備欠陥を発見し、これと発生した事故の種類との関連の有無を考慮することが必要である。

(八) 総合的判断

事故の原因食品と考えられる食品の残品が、犬、猫、豚等の家畜にあたえられていた場合は、その罹患の有無に注意することが必要である。これによって原因食品としての裏付けが確実となることがある。

以上によって得られた結果にもとづいて、あくまで科学的に、不断に反省をくりかえしつつ、大局的に判断することが必要である。一、二の見解に執着したり、これらの事故に起り勝ちな虚報にまどわされたりして、誤った結果を出してはならない。

また、試験室の結果が陰性に終つても、前述の疫学的所見または症候的観察等の結果まで無視してはならない。これらにより相当に原因が推定出来るものである。

この原因の総合的判断にさいして、原因食品、病因物質の区分を明瞭に行なうとともに、それが疫学的調査、試験検査その他により確認されたものか、推定されたものかを明瞭にしておく必要がある。

なお、食中毒の病因物質の検出方法は学問の進歩とともに明瞭になつていくものであり、新しい傾向、文献等によつて常に新知識を得るように心掛けることが必要である。

VI 措置

一 事件の措置

事件の措置においても、調査と同様に、保健所長、食品衛生監視員のみでは解決出来ない場合があり、必要により他の職員の協力応援が考慮されるべきである。また、事件の内容によつては保健所の他、都道府県等の協力応援が必要である。

(一) 食中毒においては、患者に対するまん延防止措置等を行なつていないが、感染型のものには排泄物の消毒等を考慮すべきである。

(二) 衛生当局が食中毒の処理に当つて行なうべき手段の主要部分をなすものは、その原因食品または原因と疑われる食品の販売、使用等の禁停止または事後の対策であり、この食品の販売、使用等の禁停止を行政当局が強制しうるのは、食品関係業者についてのみであるが、被害拡大防止のために、一般消費者に対して宣伝広報を用いて積極的に公表を行うことが必要である。

また、これらに対する措置は、できるだけ速やかに実施しなければならない。原因食品が初めから確認し得る場合は勿論、一応推定しか出来ない場合、あるいは疑わしい場合においても、危害の拡大防止のため、必要にして十分な措置を直ちに講じなければならない。危険性の範囲が、当初明瞭となつていない場合には、危険の可能性の考えられる範囲全体に対して、包括的かつ、広汎な措置を行なつておいて、その後の調査の進行によつて、危険範囲が明確化するにつれて、不必要であつた制限は順次解除し、食品の販売、使用等の禁停止を、必要な部分のみに縮小して行くことが必要である。この推定による広範囲の措置は、予備的なものであり、後に解除して行くことが予想されるものであるから、この予備的措置によつて、関係業者に与える影響はなるべく少なくするよう十分注意して、移動停止、販売停止の程度に止めなければならない。

不良食品と確定したもの、または最終的に原因食品と疑われるものに対する処分は、食品衛生法第二二条の規定によつて、業者をして廃棄させ、あるいは、食品衛生上の危害を防ぐに必要にして十分と考えられ

る処置をとらせ、さらに、営業者をしてこれらの措置をとらせることが不適當であると考えられるときは、行政当局自らの手によつて処理しなければならない。この廃棄処分は、不良食品を焼却するか、あるいは安全な海中に投棄したり、安全な地中に埋没する等、食品としての利用の途をたつことである。これは最も安全な方法であるが、一方、食用以外の他の用途、例えば、肥料、飼料、燃料等に利用し、場合によつては、これを精製加工することにより、無害化して再び食用に供する等の方途があれば、それらを考慮すべきである。しかし、これによつて食品衛生上の安全が保障し得ない場合、あるいは最後まで監視することが困難な場合には、廃棄を行なうべきである。

なお、これらの処分は、その処分を行う権限を有するものの命令にもとづいて行なわれるべきで、緊急止むをえない場合は、権限者の命令を速やかに受理できるような措置をあらかじめ講じておくべきである。

(三) 食中毒事件がひき起された状況よりみて、責任追求の必要があると考えられる時、その他行政上司法処分の必要があると認められるときは、検察当局に文書または口答をもつて、証拠物件を添えて告発を行なうものとする。

(四) 食中毒は、その与える実際上の物質的な損害以上に、大衆に与える精神的な影響が大であるので、十分注意して処理しなければならない。

事故をおこした施設は勿論、これと同種の業者に対しても施設、取扱いの改善を十分指導すると共に、その他の営業者および一般大衆に対しても、事故を契機として食品衛生に関する教育、啓発宣伝に努めなければならない。

二 記録、評価及び予防対策

事件の調査結果をもとにして、将来の資料として評価し、記録を十分完備、保存することが必要である。また、統計報告（調査票、事件票など）諸報告（速報、詳報）など作成の基礎となつた資料は十分整備し、これらの事例の集積によつて、今後の根本的防止対策を講じるために役立たせなければならない。

なお、食中毒発生詳報および食中毒統計等をもとに作成された全国食中毒事件録（厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課編）その他の統計資料等を活用して、たえず、他地域との比較検討を行なつて、管内の発生状況の位置づけや客観的分析を行なうことも肝要である。

別表

- 一 エルシニア・エンテロコリチカ〇八
- 二 カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
- 三 サルモネラ・エンテリティディス
- 四 腸管出血性大腸菌
- 五 ボツリヌス菌

別記様式一

食中毒発生速報

- 一 発生年月日時
- 二 発生場所
- 三 患者数（重症者があればその数も）
- 四 死者数
- 五 症状
- 六 原因物質（推定、確定の別）
- 七 病因物質
- 八 発生状況の概要
- 九 措置
- 一〇 報告者

厚生労働省医薬局食品保健部長 殿
(監視安全課経由)

都道府県等衛生主管部(局)長

食中毒発生詳報(第 報)

標記について、下記のとおり報告します。

記

I 食中毒発生の概要

- 一 発生年月日
- 二 発生場所
- 三 摂取者数
- 四 患者数
- 五 死者数
- 六 原因食品
- 七 病因物質

II 食中毒発生の探知(保健所の事件発生探知)

III 患、死者の状況

- 一 性、年齢階級別患死者数
- 二 日時別患者発生数
- 三 発病率(患者数対推定原因食品摂食者数)
- 四 潜伏時間別患者発生数
- 五 症状(食中毒調査票記載の症状に従い、それぞれの発顕率を記入すること。)

IV 原因食品及びその汚染経路

- 一 摂取状況(特定の原因食品を決定するまでの経過及び理由)
- 二 原因食品
 - (一) 内容(具体的に)
 - (二) 入手経過
 - (三) 調理、製造、加工等の方法、及び摂取までの経過
 - (四) 汚染経路の追及

V 食品取扱施設及び従業員

- 一 食品取扱施設の衛生状況
- 二 給、排水の状況
- 三 従業員の健康状態

VI 病因物質の決定

- 一 微生物学的検査
- 二 理化学的検査
- 三 動物試験、病理解剖
- 四 その他の検査
- 五 結論（確定、推定の区別など）

VII 事件処理のためにとった措置

（食品取扱業者、事件関係者または不良食品に対して行った食品衛生法による行政処分、告発などの措置）

VIII 考察

別記様式三

番 号
年 月 日

厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課長 殿

都道府県等衛生主管部（局）長

食中毒検体試験依頼書

このたび食中毒検体の試験実施方をお願いします。

なお、食中毒検体送付書写（二通）を添付します。

別記様式四

番 号
年 月 日

国立 所長 殿

都道府県等衛生主管部（局）長

食中毒検体送付書

- 一 検体の種類
- 二 試験の内容（微生物学的検査、理化学的検査、不明、その他）
- 三 自家試験の成績
- 四 食中毒発生状況の概要
- 五 特に検査を希望する具体的事項
- 六 その他参考事項