

食の安全・安心モニター 食品のリスクを考えるフォーラム

～食中毒について学ぼう～

神戸市保健福祉局健康部 生活衛生課
平成25年2月27日

食中毒とは

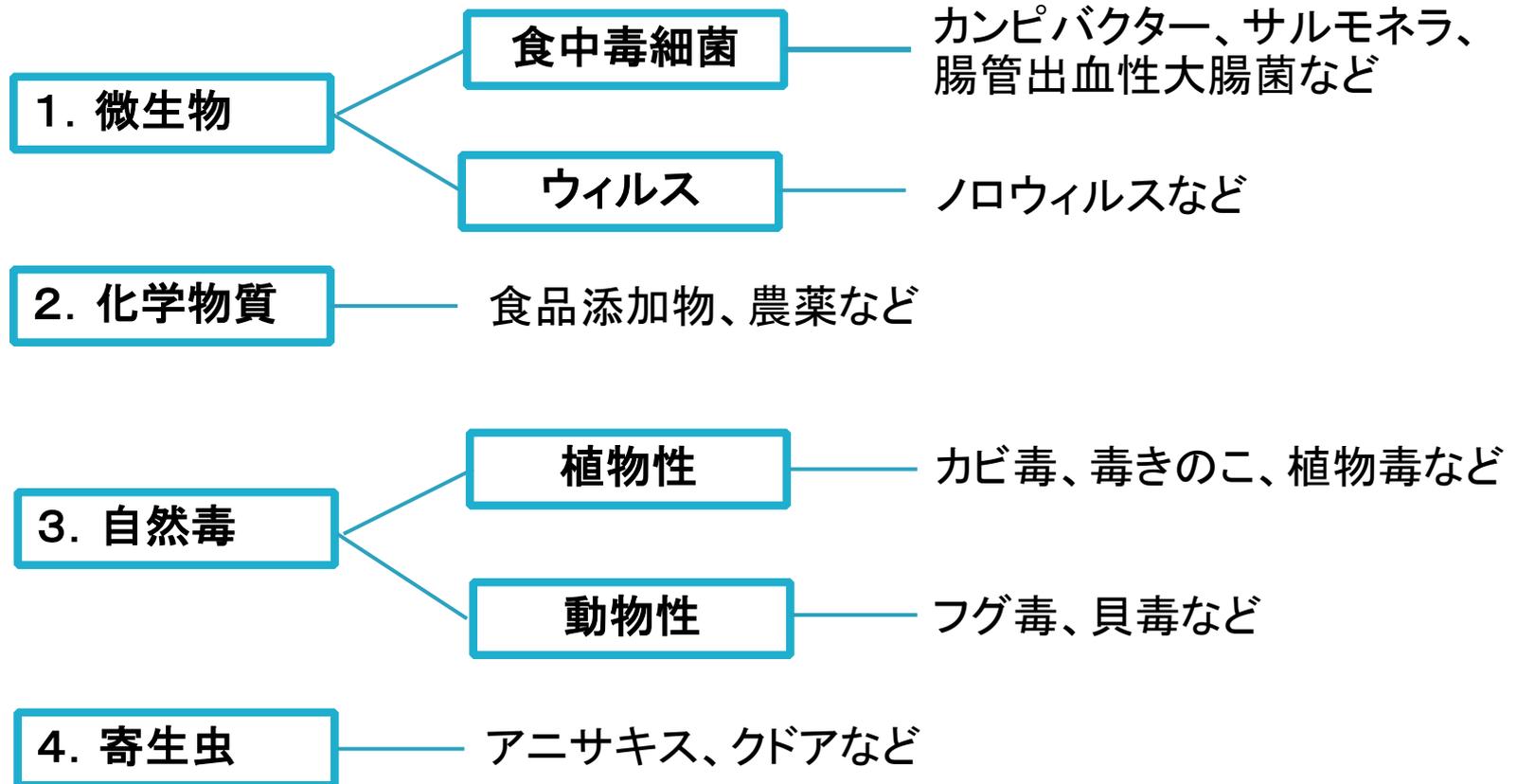


食品衛生法 第58条

食品、添加物、器具もしくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのあるものを食中毒患者等という

有害・有毒な微生物や化学物質等を含む飲食物等を人が摂取した結果として起こる下痢や嘔吐や発熱などの疾病(中毒)の総称

食中毒の病因物質



全国の食中毒発生状況



年次	事件数	患者数	死者数
H17	1,545	27,019	7
H18	1,491	39,026	6
H19	1,289	33,477	7
H20	1,369	24,303	4
H21	1,048	20,249	0
H22	1,254	25,972	0
H23	1,062	21,616	<u>11</u>
H24	1,100	26,699	<u>11</u>

厚生労働省 食中毒統計資料より

H23死亡原因

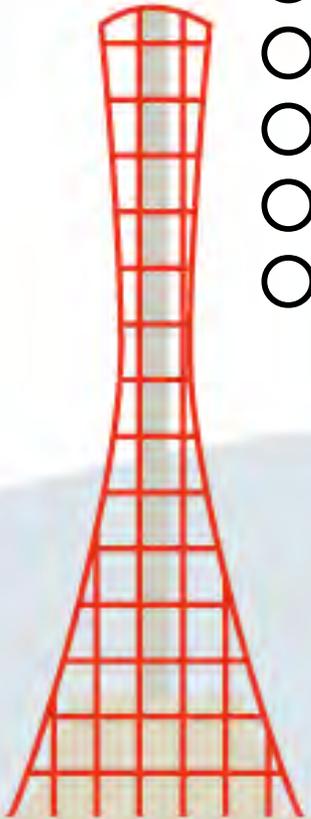
- ・腸管出血性大腸菌: 7名
- ・サルモネラ: 3名
- ・フグ: 1名

H24死亡原因

- ・腸管出血性大腸菌: 8名
- ・植物毒: 2名
- ・動物毒: 1名

平成25年 神戸市内の食中毒発生状況

- 事件数:15件
- 摂食者数:414名
- 患者数:266名
- 死者数:0名
- 病因物質:カンピロバクター・・・5件
 - ノロウイルス・・・4件
 - アニサキス・・・2件
 - 腸管出血性大腸菌O157・・・1件
 - セレウス菌・・・1件
 - サルモネラ・・・1件
 - グドア・セプトンpunkタータ・・・1件



市内の食中毒発生状況(1)

発生月	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	原因等
2月	146	92	寿司	ノロウィルス	須磨区 飲食店	食材の汚染、もしくは 食材からの二次汚染
2月	10	9	飲食店の 食事	ノロウィルス	西区 飲食店	調理従事者からの 二次汚染
3月	5	5	鶏刺身	カンピロ バクター	中央区 飲食店	鶏刺身の喫食
5月	3	3	鶏ささみ 刺身	カンピロ バクター	灘区 飲食店	鶏ささみ刺身の喫食
5月	4	3	鶏刺身の 喫食	カンピロ バクター	兵庫区 飲食店	鶏刺身の喫食

市内の食中毒発生状況(2)

発生月	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	原因等
6月	22	16	鶏ムネ タタキ	カンピロ バクター	中央区 飲食店	汚染された食品の 喫食
6月	10	6	焼肉	腸管出血性 大腸菌 O157	東灘区 飲食店	肉類の加熱不足又は 調理器具等を介した 二次汚染
6月	18	10	飲食店の 食事	ノロウィルス	垂水区 飲食店	調理従事者又は その他従業員からの 食品の汚染
7月	5	1	サバ刺身	アニサキス	長田区 魚介類 販売店	食材の汚染
9月	1	1	しめサバ	アニサキス	中央区 飲食店	食材の汚染

市内の食中毒発生状況(3)

発生月	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	原因等
9月	18	13	飲食店の食事	セレウス菌	中央区飲食店	食品の取扱い不良
9月	8	5	鶏刺身等	カンピロバクター	長田区飲食店	汚染された食品又は二次汚染を受けた食品の喫食
10月	146	88	弁当	ノロウィルス	須磨区飲食店	調理従事者又はその他従事者からの二次汚染
10月	14	11	ヒラメ	クドア・セプテン プンクタータ	中央区飲食店	食材の汚染
10月	4	3	鶏肉の生食	サルモネラ	垂水区飲食店	汚染された食品の喫食

神戸市の食中毒防止に係る取組み

○神戸市食品衛生監視指導計画の策定

1. 食中毒警報注意報発令制度の実施
2. 食品関係施設への監視指導の実施
 - ・通常監視
 - ・一斉取り締まり(夏期、年末一斉)
 - ・対象食品特別監視(食肉類生食提供施設、フグ・カキ取扱い施設等)
3. 食品の抜き取り検査の実施
4. 食の安全・安心普及事業

食中毒警報注意報発令制度の実施

神戸市では、細菌性食中毒が発生しやすい夏場(6月20日～9月30日)に、食中毒警報注意報制度を実施しています。細菌性食中毒が発生しやすい気象条件の際には、食中毒警報・注意報を発令し、食品取扱い施設等により一層の注意を喚起しています。

市民の皆様もテレホンサービスを利用することで、その時点の発令状況を確認することができます。

○平成25年度 実績

警報……10回

注意報…16回

○食中毒警報注意報発令期間中の食中毒件数…3件(患者15名)

食品関係施設への監視指導の実施

実施結果(平成24年度)

監視指導件数・・・42,691件

(神戸市内の食品等取扱い施設数・・・42,250件)

夏期一斉取締り監視指導件数・・・11,964件

年末一斉取締り監視指導件数・・・3,758件

食肉類生食用提供施設監視指導件数・・・547件

フグ・カキ取扱い施設監視指導件数・・・4,458件

食品の収去(抜取り)検査の実施

平成24年度 衛生監視事務所での収去検査実施結果

検査検体数 **996**検体

(違反発見数 7件)

内訳:規格基準違反 4件

- ・アイスマルクの規格基準違反(大腸菌群陽性)
- ・氷菓の規格基準(細菌数10,000/ml)違反(細菌数12,000/ml)
- ・氷菓の規格基準違反(大腸菌群陽性)
- ・生食用食肉の規格基準違反(腸内細菌科菌群陽性)

表示違反 3件

- ・「製造者氏名」「製造所所在地」の表示欠落
- ・添加物「サッカリンナトリウム」の表示欠落
- ・添加物「黄色5号」の表示欠落



食の安全・安心普及事業

- 食の安全・安心モニター制度
- 食の安全・安心パトロール
- 市民を対象とした食中毒予防の講習会
- ポスター、リーフレット、HP等を用いた正しい知識の普及

家庭で出来る食中毒予防

全国の祝中毒発生原因の約10%が家庭の食事によるものです。
家族やご自身の健康を守るためにも、食中毒予防3原則をしっかりと守りましょう。

原則1 食中毒菌を**付けない**

手洗の徹底(調理前、用便後、生肉、生卵等に触れた後など)
調理器具はよく洗ってから消毒

原則2 食中毒菌を**ふやさない**

調理後は出来るだけ早く食べる
食品を保存する場合は、冷蔵庫で温度管理を

原則3 食中毒菌を**やっつける**

加熱はしっかりと、食品の中心部まで火を通す
75℃1分が目安

■ 食中毒予防の3原則



冬の食中毒予防について

食中毒は夏だけではなくウイルスにより食中毒は**冬**に多発しています。

年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち約7割は11月～2月に発生するなど、この時期の感染性胃腸炎の集団発生事例の多くはノロウイルスによるものと考えられます。

ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染に下り発生します。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

調理する人の健康管理

作業前などの手洗い

調理器具の消毒