

食品安全委員会 in 豊橋市
地域の指導者を対象としたフォーラム
～もっと知りたい！食中毒のこと～
食中毒に関する豊橋市の取り組みについて



豊橋市保健所 生活衛生課
於 2014年8月22日 (金)
豊橋市保健所・保健センター

食の安全への関心事項

- 1 食中毒
- 2 ノロウイルス
- 3 アレルギーを起こす食品
- 4 肉の生食（O157、O111等）
- 5 食品添加物
- 6 食品の放射能
- 7 遺伝子組み換え食品
- 8 残留農薬

平成25年 食中毒発生状況

件数

- 1 ノロウイルス
- 2 カンピロバクター
- 3 アニサキス

計 931件

患者数

- 1 ノロウイルス
- 2 カンピロバクター
- 3 下痢原性大腸菌

計 20,802人

低減を課題としている食中毒

ノロウイルス

カンピロバクター

少量菌で感染が成立

原材料汚染のコントロールが困難



豊橋市の取組状況

～年度毎に監視指導計画を策定～

※食品衛生法第24条の規定により、豊橋市が行う監視指導の実施に関する計画を毎年度定めている

※名称は、『平成〇〇年度豊橋市食品衛生監視指導計画』

※策定にあたっては、広く市民の皆様の意見をきく(パブリックコメント)

※本計画を策定することで、食品取扱施設に対する効率的かつ効果的な監視指導を実施

- 食品取扱施設に対する立入検査(監視指導)
- 食品の収去検査と食中毒検査
- 食品衛生に関する知識の普及啓発と情報提供

食品取扱施設に対する立入検査(監視指導)

【監視における重点施設】

大量調理施設 中規模仕出し弁当製造施設
社会福祉施設 広域流通食品製造施設
生食用食肉等取扱施設 大規模食品販売施設

総立入検査件数:4,557件

【表示検査】

食肉、水産食品等の重点食品を中心とした表示
検査を実施

総表示検査件数:1,908件

食品の収去検査と食中毒検査

【収去検査】

微生物、添加物、カビ毒、残留農薬、放射性物質等

総検査件数: 10,137件

—目的—

規格基準の違反がないか

通知等で定められた衛生基準に適合しているか

汚染実態調査、適切な表示がなされているか

【食中毒検査】

便等の臨床検体及び食品に対して以下の検査を行う

～細菌、ウイルス、必要に応じて化学物質～

—目的—

食中毒発生時の行政処分に対する科学的根拠の証明

食品衛生に関する知識の普及啓発と情報提供

食品の安全確保には、事業者と消費者双方への正しい知識の普及が重要

【事業者へは】

…各種講習会の開催

【消費者へは】

…広報紙、まちづくり出前講座、相談窓口
ホームページ、リーフレットの配布

食中毒予防の3原則

「つけない」

手洗い・調理器具の使い分け

「ふやさない」

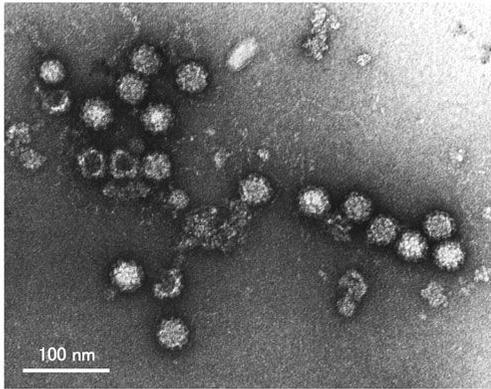
温度管理(冷却)・すぐに食べる

「やっつける」

加熱する・器具の消毒

カンピロバクター 65℃数分 ノロウイルス 85～90℃1分30秒

etc.



ノロウイルスについて



ノロウイルスは、カリシウイルス科のウイルスであり、よく似たウイルスにはサポウイルスがある

豊橋市の取組

- 各種衛生講習においてノロウイルスの危険性を啓発
- 検査体制（両ウイルスともに検査可能）

平成25年食中毒発生事例

発生日：10月28日

原因施設：大手飲食店チェーン

患者数：280人

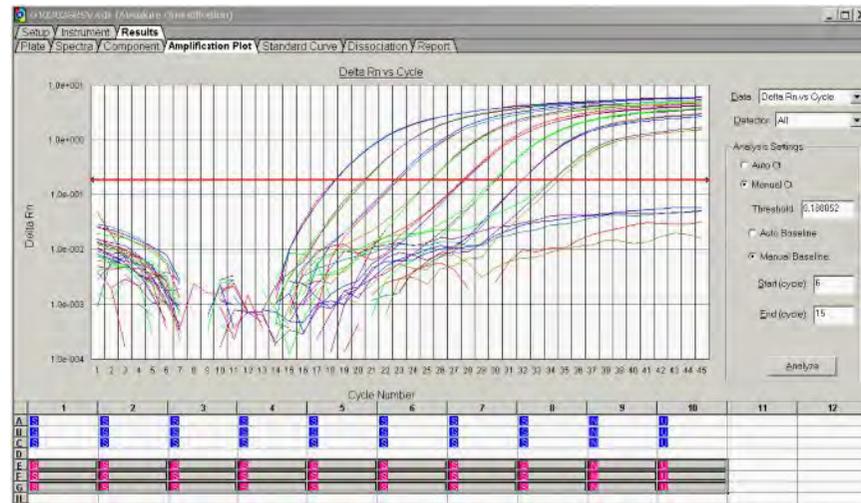
原因食品：提供された食事

病因物質：ノロウイルスGⅡ/4

分子疫学的解析



リアルタイムPCR

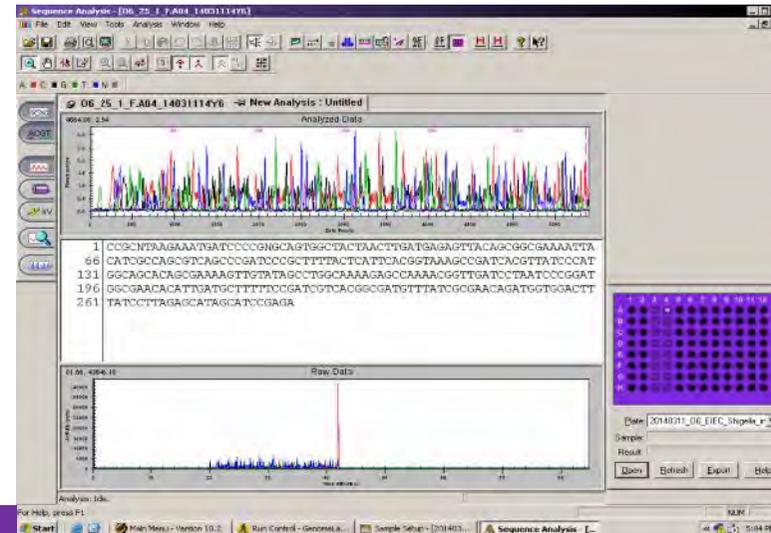


ノロウイルスの検出(遺伝子群)



DNAシーケンサー

遺伝子型の決定



ノロウイルスってどれくらい体内にいるの？

【豊橋市調査】

10歳女性(便秘気味)

2011年

6月13日	発症
6月14日	3,010,000 copy/5uL
6月21日	248,000 copy/5uL
6月23日	2,860 copy/5uL
6月26日	1,010 copy/5uL
6月30日	陰性
7月1日	陰性

38男性(便通正常)

2011年

6月13日	発症
6月14日	1,460 copy/5uL
6月21日	陰性

1か月以上ウイルスを排泄する場合もある

豊橋市のカンピロバクター低減対策



- 生肉の調理器具と他のものを区別するよう指導
- 鶏肉の生食も極力控えるよう指導
- お年寄りに対する食事提供の際には鶏肉使用頻度が高いことを考慮し、衛生講習においてカンピロバクターの危険性を啓発している

カンピロバクターリスク低減ポイント

