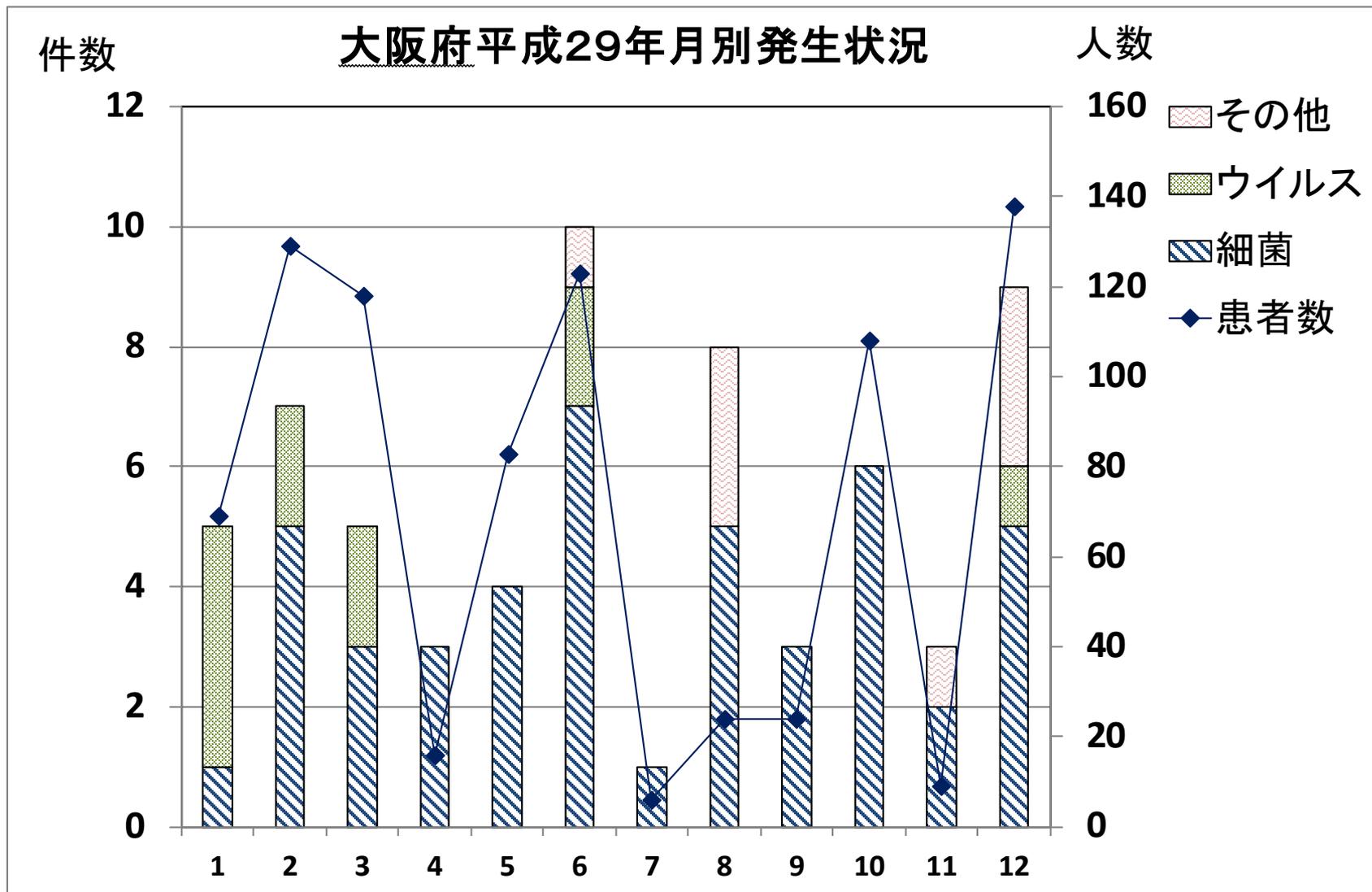


『大阪府の食中毒発生状況』 及び『衛生対策の取組について』

大阪府健康医療部
食の安全推進課監視指導グループ

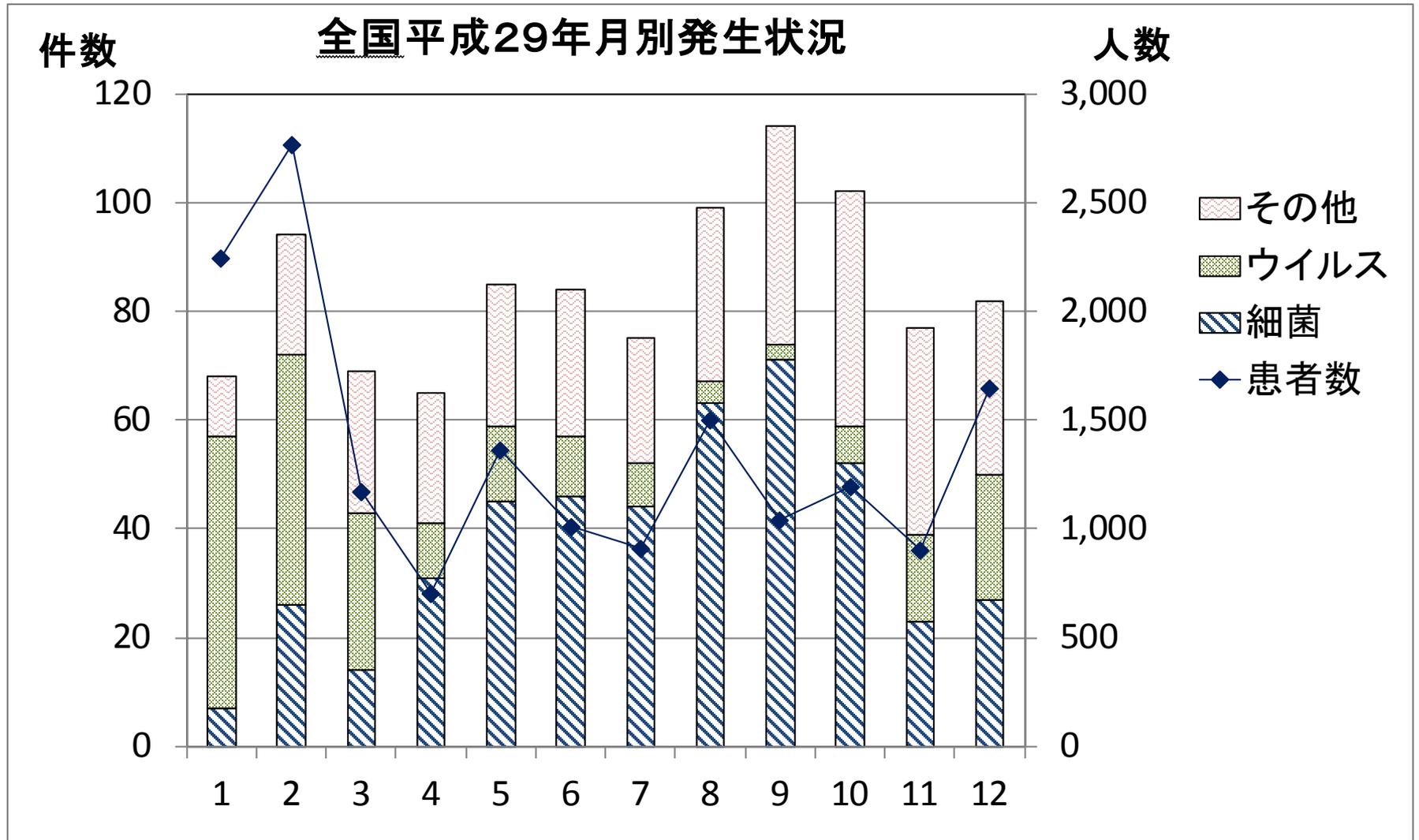
食中毒の発生状況(大阪府)



発生件数: 64件

患者数: 847名

食中毒の発生状況(全国)

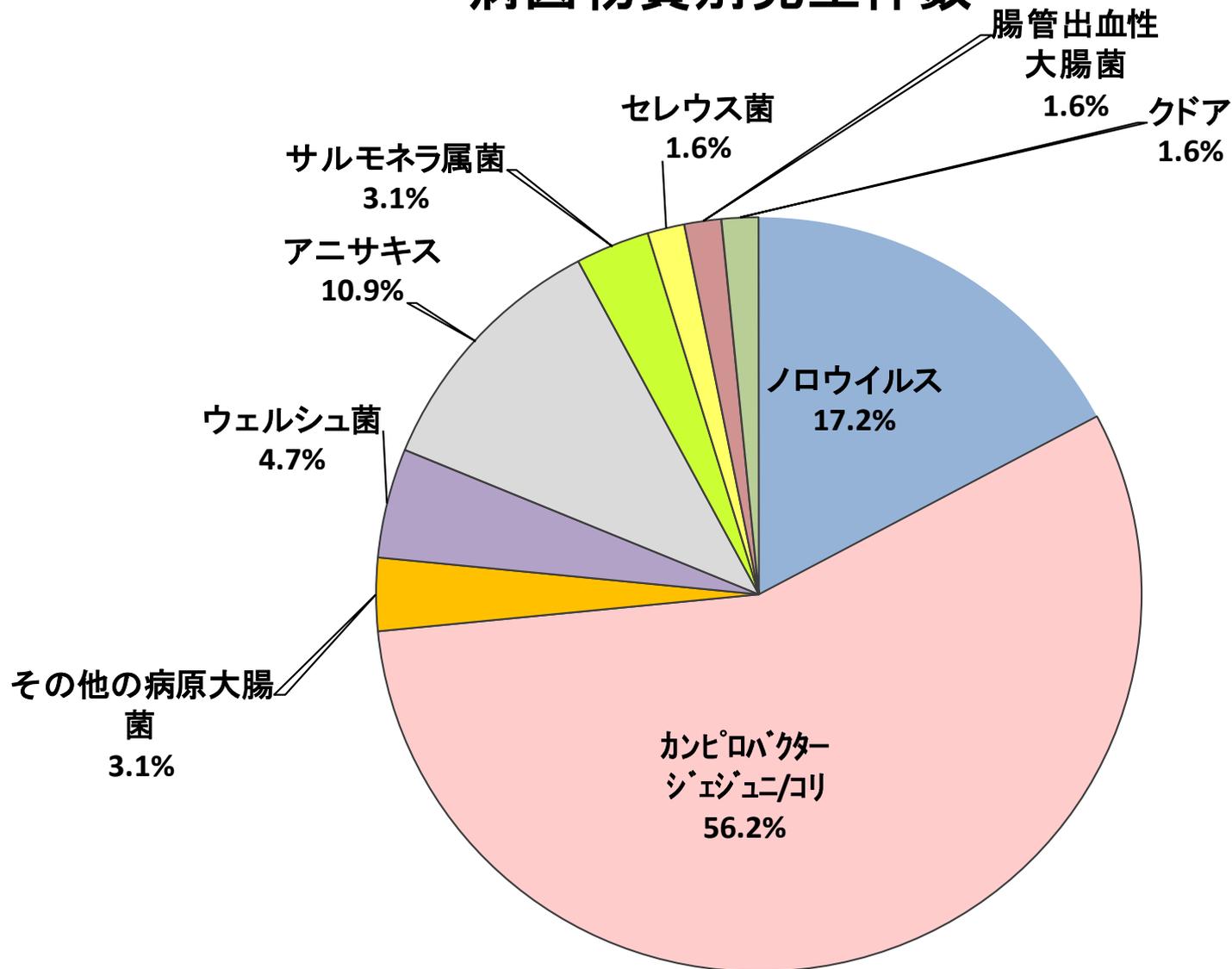


発生件数: 1, 014件

患者数: 16, 464名

食中毒の発生状況(大阪府)

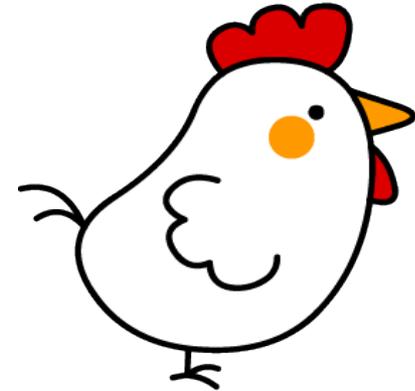
病因物質別発生件数



カンピロバクターについて

【原因食品】

食肉（鶏肉など）



【菌の特徴】

- ・少量の菌で発症する
- ・動物の腸管内に分布しており、鶏や牛、ペット、野鳥、ネズミなどが汚染原因

【症状】

頭痛、発熱などの風邪様症状、次に下痢、腹痛

【潜伏時間】

1～7日（潜伏期が長い）

カンピロバクター食中毒対策

原因食品に**生又は加熱不十分な鶏肉料理**が関与していることが多いため、食肉の処理から消費に至る各段階において、生食による食中毒発生防止対策を行っています。

- 食肉処理業者及び販売店に対して
飲食店へ販売する鶏肉について、加熱用である旨の情報伝達の徹底を指導
- 飲食店に対して
食肉は十分に加熱して提供するように監視指導
- 消費者に対して
講習会やリーフレットにより、食肉の生食に関するリスクを普及啓発

カンピロバクター食中毒対策

『生で食べたら **あかん、**ピロバクター』

トリ肉は 中までよく焼いてな！

カンピロバクター食中毒に注意やで！



©2014 大阪府なすのん



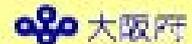
カンピロバクター食中毒は、生で食べた鶏肉や生肉、生卵、生乳、生野菜、生魚などから感染する食中毒です。症状は嘔吐、下痢、腹痛、発熱などです。予防には、鶏肉や生肉、生卵、生乳、生野菜、生魚などをよく加熱調理し、生で食べる場合は十分に加熱調理してください。

詳しくはホームページをご覧ください。

大阪府 カンピロバクター食中毒 検索



大阪府健康増進課 食中毒対策課
〒540-8570 大阪府大阪市東淀川区
〒540-8570 大阪府大阪市東淀川区



カンピロバクター食中毒事例

<概要>

- ◆ 発生年月日：初発平成30年3月9日～12日
- ◆ 患者：8名（摂食者数71名）
【主症状 腹痛、下痢等】
- ◆ 原因施設：集団給食
- ◆ 原因食品：3月5日～9日に提供された食事
- ◆ 原因物質：カンピロバクター・ジェジュニ

カンピロバクター食中毒事例

<考察>

- ・原材料の生の鶏肉からカンピロバクター・ジェジュニ検出。
- ・完全加熱前の中間品と未加熱摂取食材が同じ冷蔵庫内に保管。
- ・未加熱の食肉の取り扱いと、サラダの盛り付けを同じ作業台で並行して作業。
- ・肉用器具等がメイン調理台付近のシンクで、調理時間中に洗浄されていた。
- ・オーブンの焼むら。

ノロウイルスについて

【特徴】

- ・カキやアサリなどの二枚貝に分布
- ・冬場に多発する
- ・少量で発症する
- ・人の体内でしか増殖せず、食品中では増えない
- ・集団生活を営む場所（介護施設、学校等）では患者の糞便や吐物から二次感染し、集団発生をひきおこす場合がある

【症状】

主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛。発熱は軽度

【潜伏時間】

24～48時間

ノロウイルス食中毒対策

原因の多くは

調理従事者の手指等を介した食品の2次汚染

- 食品取扱者の健康管理と健康状態の確認について指導
- 手洗いの励行や使い捨て手袋の着用等、不顕性感染者がいることを前提した衛生管理の実施について指導
- 二枚貝の衛生的な取り扱いの徹底や十分な加熱について指導

ノロウイルス食中毒事例

<概要>

- ◆ 発生年月日：初発平成27年2月17日～19日
- ◆ 患者：43名（摂食者数198名）
【主症状 嘔吐、下痢、発熱等】
- ◆ 原因施設：集団給食
- ◆ 原因食品：2月16日に調製された昼食
- ◆ 原因物質：ノロウイルスGⅡ

ノロウイルス食中毒事例

<考察>

- 調理従事者検便の結果ノロウイルスGⅡ陽性。
- 喫食者が食事後、食器がのったトレーに嘔吐。施設職員により吐物処理後、トレーも次亜塩素酸Naで処理し調理従事者に返却。
- 調理従事者もトレーを次亜塩素酸Naに浸漬。
- **しかし、食器類は何ら処理されず厨房内の下膳シンクに返却。**

麻痺性貝毒による食中毒事例

<概要>

- ◆ 発生年月日：平成30年3月5日
- ◆ 患者：1名 【主症状 しびれ、ふらつき等】
- ◆ 原因食品：3月5日に調理し喫食したアサリ
(アサリは、3月4日(日曜日)に友人が採取し、これを患者が譲り受け、喫食。)
※当時、大阪湾のアサリは採取が規制されていた。
- ◆ 原因物質：麻痺性貝毒

麻痺性貝毒による食中毒

〈麻痺性貝毒による食中毒とは〉

- アサリなどの二枚貝が**有毒プランクトン**を餌として取り込むことにより、毒成分を蓄積。
- 毒成分が一定量を超えると、貝を食べた際に麻痺などの症状を起こす。
- 食後30分から数時間で舌、唇、手足のしびれやふらつきなどの神経症状を起こす。
- 時間の経過により症状は治まるが、重症の場合は呼吸麻痺を起こし死に至ることもある。

麻痺性貝毒による食中毒対策

- 有毒プランクトンの発生状況を見て二枚貝の貝毒検査を実施。
- 規制値を超える貝毒が検出された場合は、府民の方々が採って食べないように啓発(看板、防災無線放送等)。
- 採取規制や出荷規制などの措置。

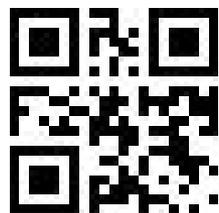


食の安全安心メールマガジン



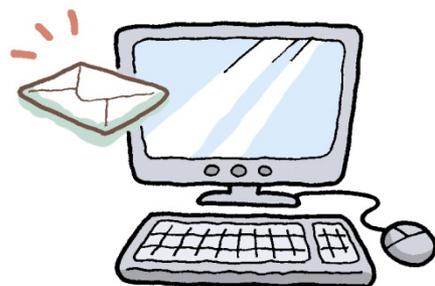
登録は簡単！

☆QRコード



☆下記のアドレスへ空メール送信

osakashoku@req.jp



ご清聴ありがとうございました

