

和歌山県の食中毒発生状況と 予防対策の取り組みについて

和歌山県 環境生活部 県民局
食品・生活衛生課

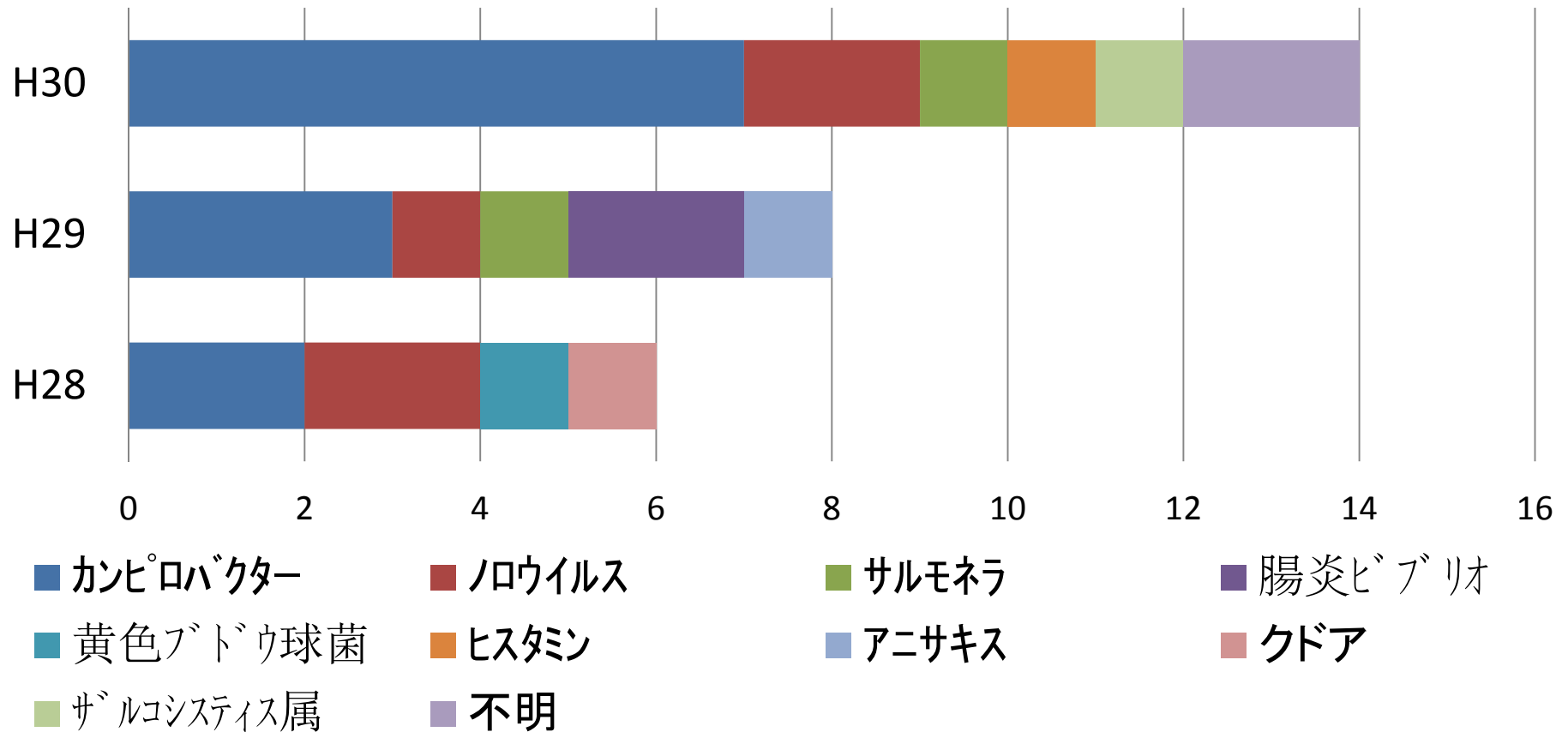
和歌山県の食中毒発生状況 (平成28年～平成30年)

	平成28年	平成29年	平成30年
件数	6	8	14
患者数	116	874	295

ちなみに、
平成31年（令和元年）は
これまでに3件発生しています。

和歌山県の食中毒発生状況 (平成28年～平成30年)

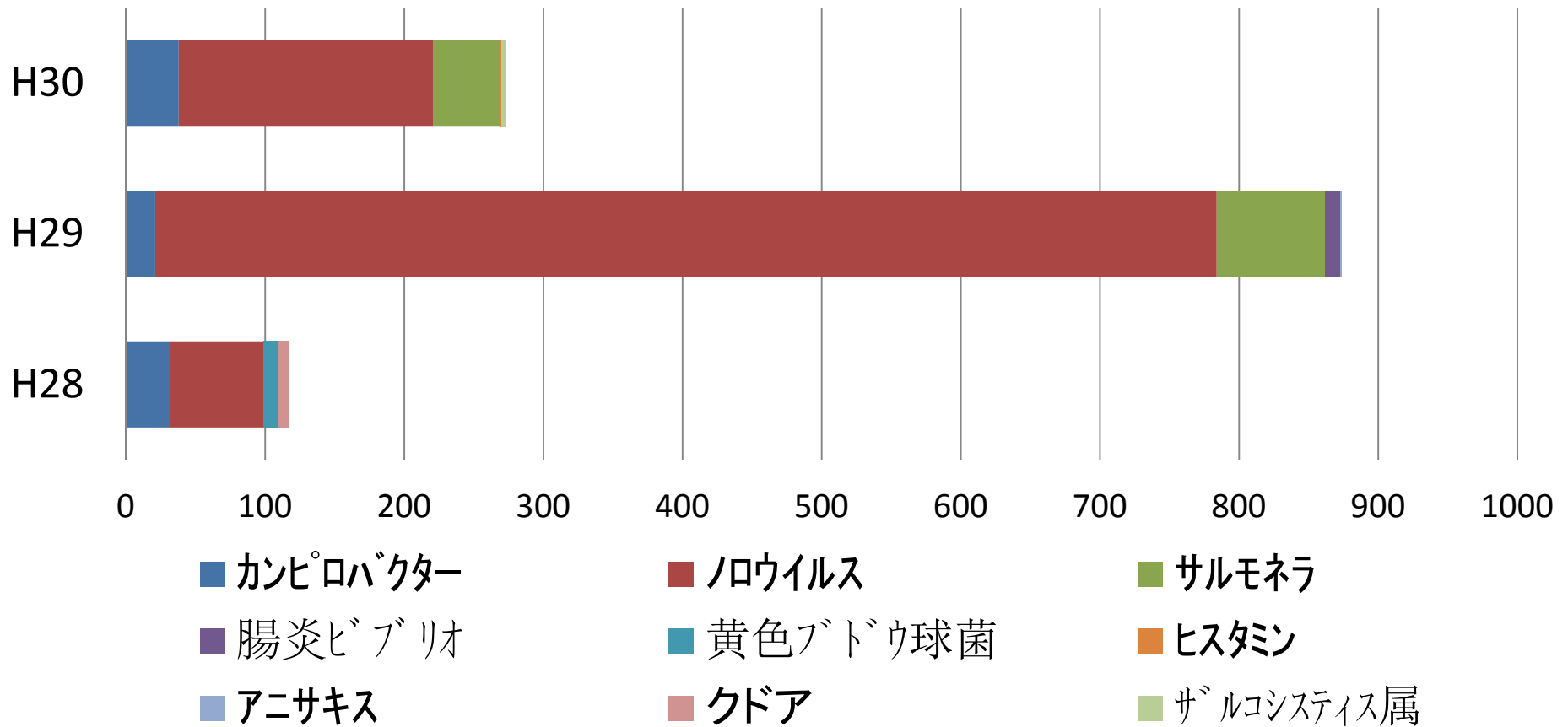
病因物質別食中毒の発生件数



平成31年（令和元年）の原因は、2件はノロウイルス、1件はカンピロバクターです。

和歌山県の食中毒発生状況 (平成28年～平成30年)

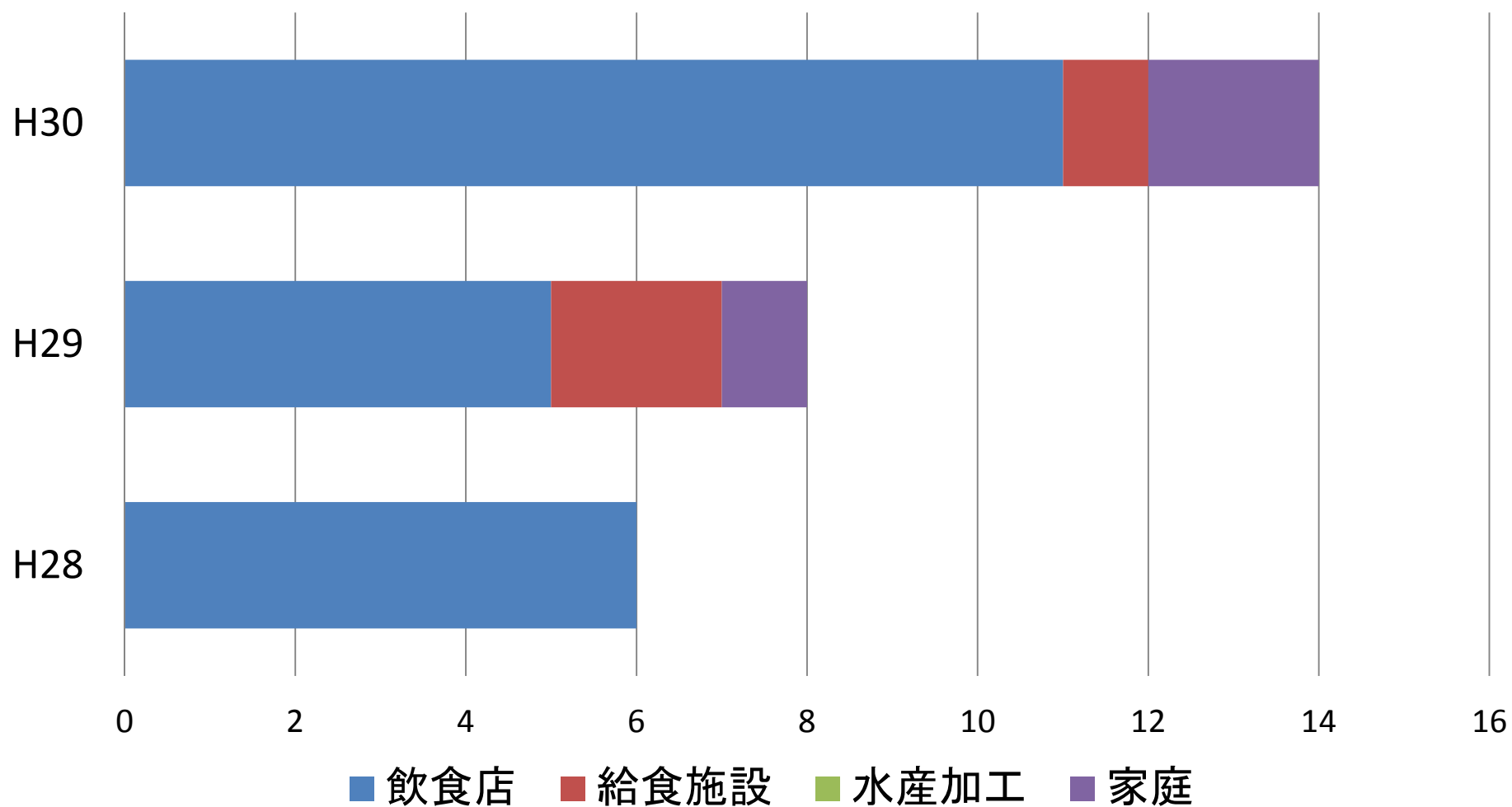
病因物質別食中毒の患者数



平成31年（令和元年）の患者数は、84人です。

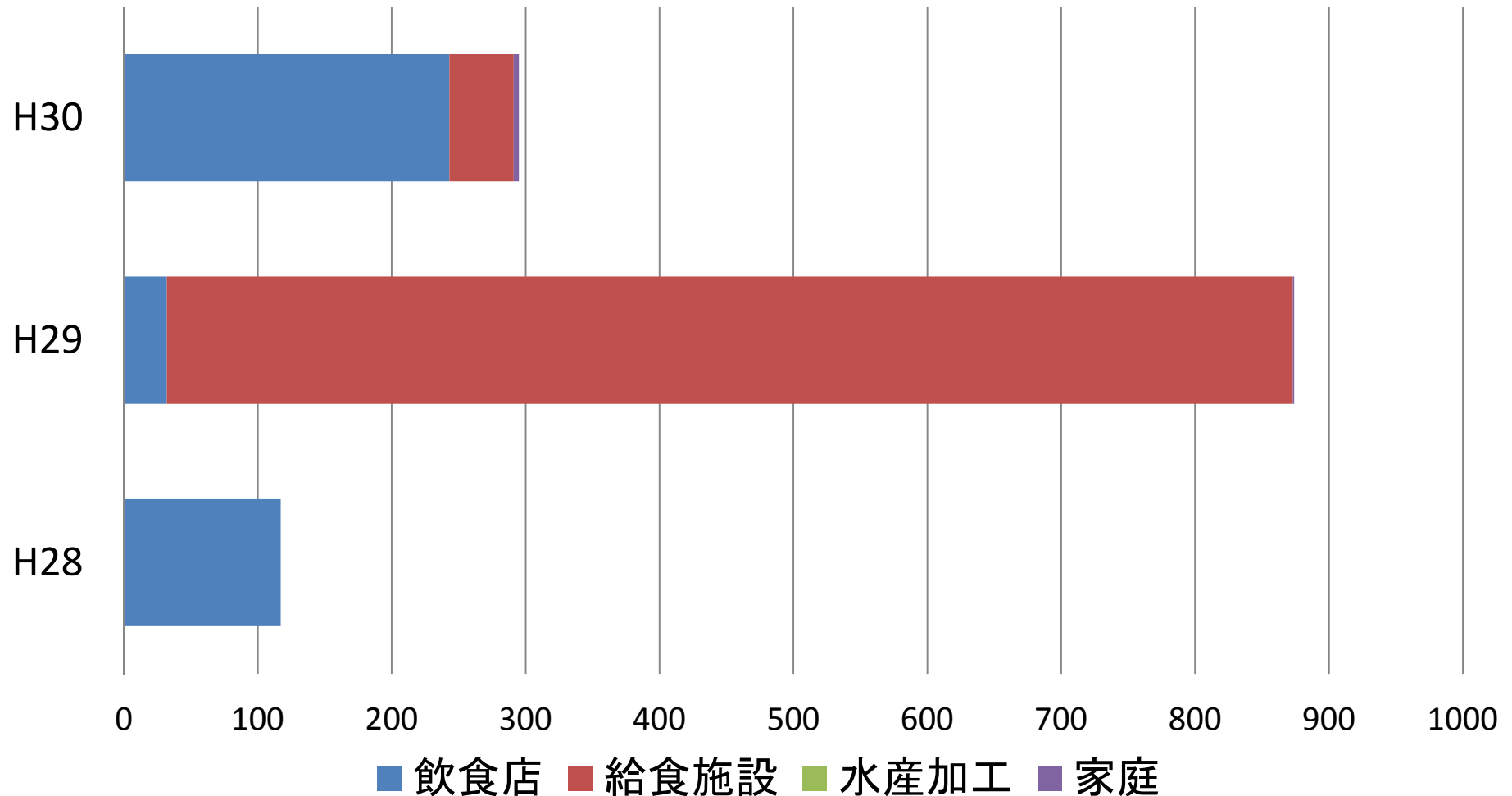
和歌山県の食中毒発生状況 (平成28年～平成30年)

原因施設別食中毒発生数



和歌山県の食中毒発生状況 (平成28年～平成30年)

原因施設別食中毒患者数



予防対策の取り組みについて①

平成31年度食品衛生監視指導計画より

●ノロウイルス食中毒対策

○事業者への指導

①従事者の健康状態の把握

②手洗いの励行

(二枚貝を触った後やトイレの後などは特に注意が必要)

③施設の清掃、消毒

④食品の十分な加熱

⑤適切な汚物処理方法の周知

○県食品衛生協会と連携し、食中毒予防講習会を開催

○ノロウイルス食中毒注意報

ノロウイルス食中毒が多発する11月～3月に
ノロウイルス注意報の発令（別添参照）

（6～9月には食中毒注意報を発令）



ノロウイルス食中毒注意報の発令を実施します。

ノロウイルスによる食中毒の発生が予測される場合に発令します。



なぜ発令されるようになったの？

ノロウイルスによる食中毒は、毎年全国の食中毒患者数の6割以上を占め、特に冬期(11月～2月)に多く発生し、大規模な食中毒になりやすいことから、予防対策の一環として行うことになりました。

データでもっと



発令の基準は？

県内の医療機関から毎週報告を受けている感染性胃腸炎の患者数の平均が、5人を上回った場合やノロウイルス食中毒が1か月以内に2件以上発生した場合に発令します。



なぜ発令基準が感染性胃腸炎の患者数なの？

【現状】 ノロウイルス食中毒の発生状況



毎年冬期に患者数が増加する感染性胃腸炎のほとんどがノロウイルスによるものです。

また、ノロウイルスの食中毒のほとんどが、医療従事者の手洗いを介して食料を汚染することによって発生しています。

このことから、ノロウイルスの患者数が増えれば、医療従事者が感染する機会も増えることから、患者数を発令の基準としました。



どうしたら発令を知ることができるの？

保健所がやまメールで配信、和歌山放送のラジオスポットで放送、県のホームページへ掲載してお知らせします。

youxi@wakayama.lg.jp



発令されたら何に気を付けなければならないの？



1. 最も有効な予防対策は「手洗い」です。

トイレのあとや排便前、食事の前には必ず手洗いをしましょう。

衛生的な手洗い



2. 食料を十分に加熱しましょう。



中心温度85℃が5分以上90℃以上加熱して食べましょう。

3. 調理器具の洗浄、消毒を徹底しましょう。

洗剤を用いて、高温湯洗を繰り返した後、塩素系漂白剤(塩素濃度 200ppm)で消毒、よくすすいで食料を製造しましょう。65℃1分以上の熱水処理も有効です。

消毒剤の使い方



4. ふん便やおうせ物を適切に処理しましょう。



ふん便やおうせ物を処理する際には、換気をしながら、使い捨ての手袋・マスク・ガウンを着用し、感染しないように注意しましょう。

汚染された食料やトイレは処理をしないようにして、速やかに塩素系漂白剤(塩素濃度 1000ppm)で消毒しましょう。



お問い合わせ先:

和歌山県 企画・生活衛生課 TEL: 073-441-2624
e-mail: e0316003@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県

予防対策の取り組みについて②

平成31年度食品衛生監視指導計画より

- **カンピロバクター食中毒対策**
 - ①加熱用であることの伝達の徹底
 - ②手洗いの励行
 - ③施設の清掃、消毒
 - ④食品の十分な加熱

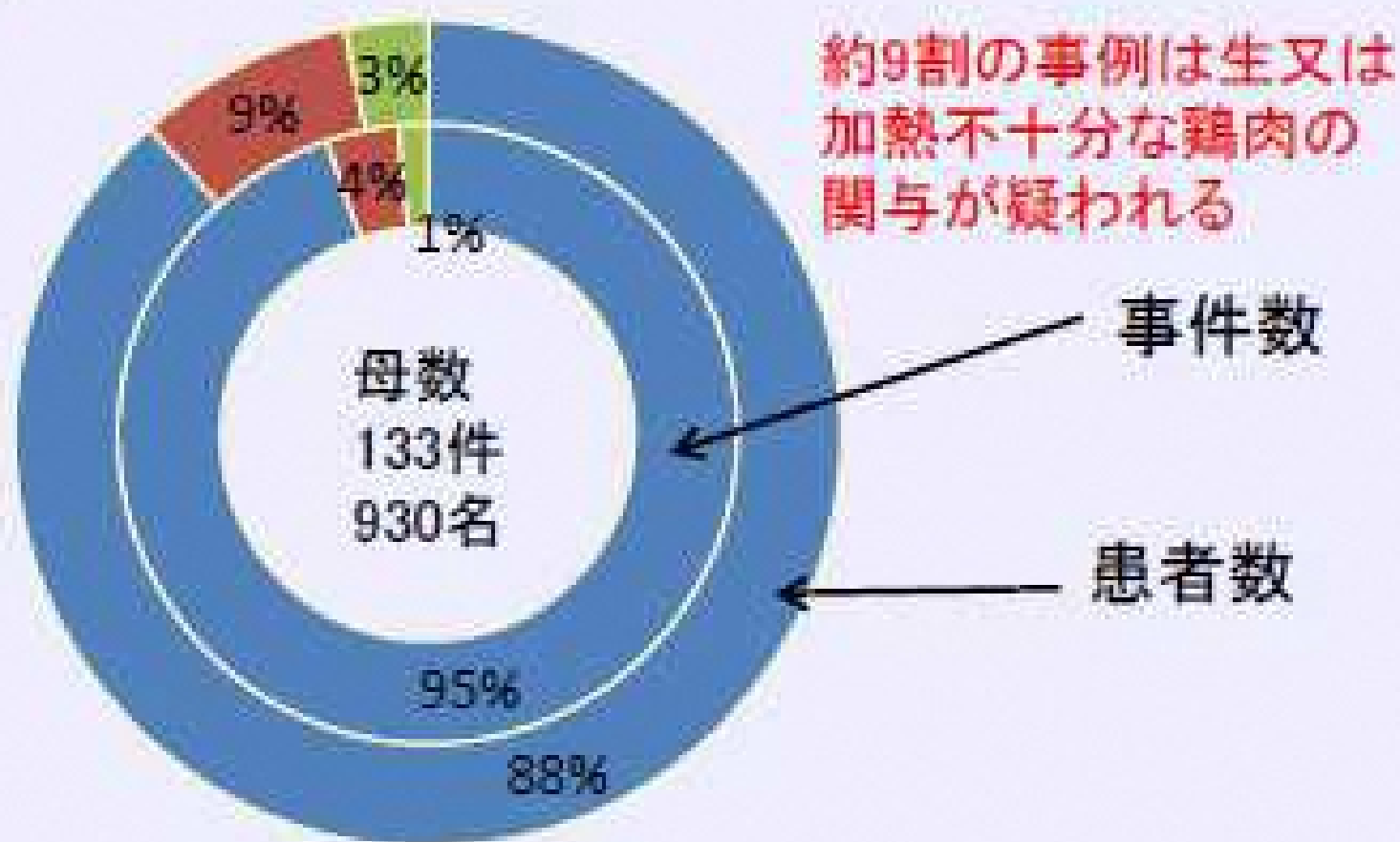
鶏肉の生食及び不十分な加熱を原因とすることから、

事業者が生食を提供せず、十分な加熱を指導
消費者に生食のリスクを広く啓発

「新鮮だから安全」は間違い！

カンピロバクター食中毒事例における鶏肉の提供状況

- 生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供あり
- 生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供なし
- 不明



カンピロバクター食中毒予防のポイント

鶏肉を、生や半生（加熱不十分）で
提供することをやめれば**95%**の
食中毒が防げていた



肉は中心部まで十分加熱しましょう！

＊ 中心温度75℃・1分間以上の加熱！

予防対策の取り組みについて③

平成31年度食品衛生監視指導計画より

- その他

- (ジビエ対策)

- 狩猟者自らが処理したシカ肉を生食したことにより
食中毒が発生

- 狩猟者を含めた消費者に生食のリスクを啓発

- (貝毒対策)

- 昨年、県内の海岸で採った貝による食中毒が発生

- 検査により貝毒が検出された場合、採取・出荷
を規制するとともに県民に情報提供

最後に

● HACCPに沿った衛生管理の運用・導入

衛生管理	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」 各食品関係団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。	「HACCPに基づく衛生管理」 コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、衛生管理を行います。
対象となる事業者	・ 小規模事業者（一つの事業所において、製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者） ・ 当該店舗での小売販売のみを目的とした事業者（例：菓子の製造販売） ・ <u>提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、そうざいの製造、弁当の製造）</u> ・ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種（例：包装食品の販売等）	・ 左記以外の事業者

最後に

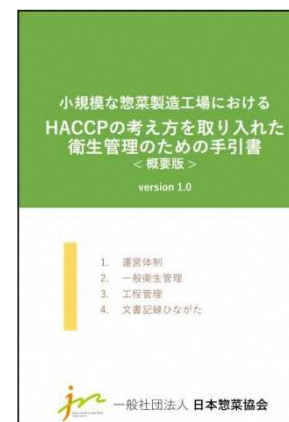
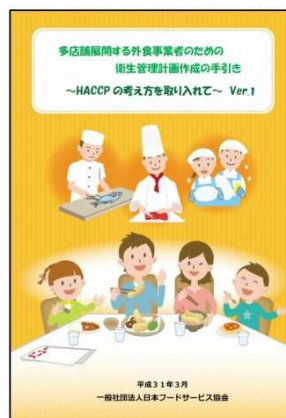
● 手引書

医療・福祉施設へ食事配送するセントラルキッチン
→ 技術検討会において検討中

学校給食施設等

→ 現在作成中

(大量調理施設マニュアルに沿っていれば実施できる方向で作成しているとのことです。)



食の安全・安心メールマガジンへのご登録をお願いします。

食品に関する情報を消費者や事業者の方と県が共有し、それぞれの立場で食の安全・安心を確保するための取組を進めることに役立てていただくため、メールマガジンによる情報発信を行います。

● 発行頻度及び内容

＜ 定期発行 月1回（毎月初旬） ＞

シンポジウム、タウンミーティング、各種講習会等の開催案内
HACCPに関する県認証制度や認証事業者情報、食品の検査結果
ホームページの更新情報、他機関からの通知や案内等

＜ 随時発行 ＞

食中毒注意報

自主回収情報（食の安全・安心わかやまホームページに掲載した場合）
その他緊急に情報発信する必要があるとき



ご静聴ありがとうございました。