

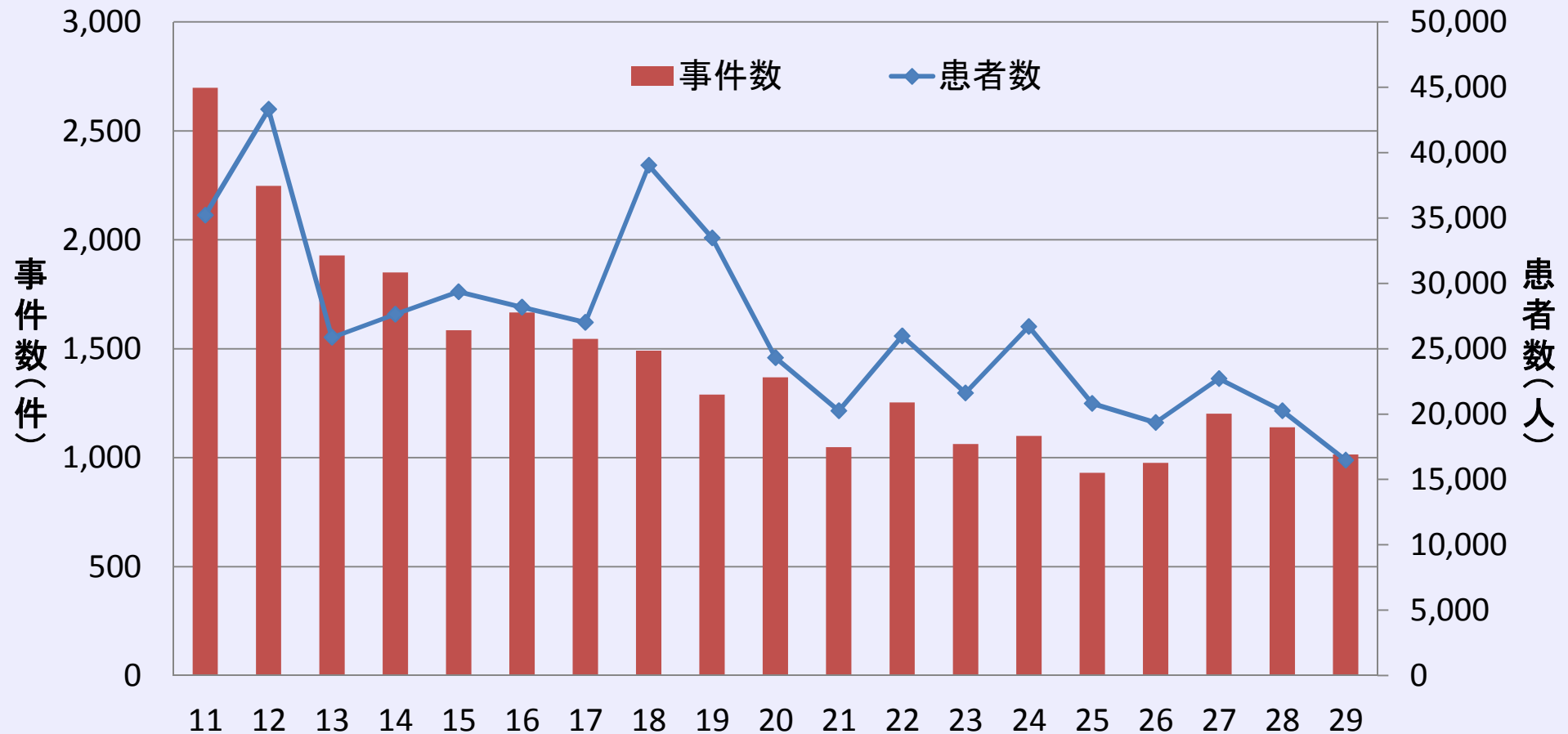
平成29年食中毒発生状況(概要版) 及び主な食中毒事案

- ◆平成29年食中毒発生状況（概要版）
- ◆カンピロバクター食中毒への対応
- ◆大量調理施設衛生管理マニュアルの改正

平成29年食中毒発生状況 (概要版)

食中毒事件数・患者数の推移

	事件数	患者数	死亡者数
27年	1,202	22,718	6
28年	1,139	20,252	14
29年	1,014	16,464	3



患者数500人以上の事例（平成29年）

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品	病因物質	患者 総数	死者 総数	摂食者 総数
1	和歌山県	2017/1/26	学校-給食 施設-共同 調理場	磯和え（学校給食）	ノロウイルス	763	0	2062
2	東京都	2017/2/16	学校-給食 施設-共同 調理場	きざみのり	ノロウイルス	1084	0	3078

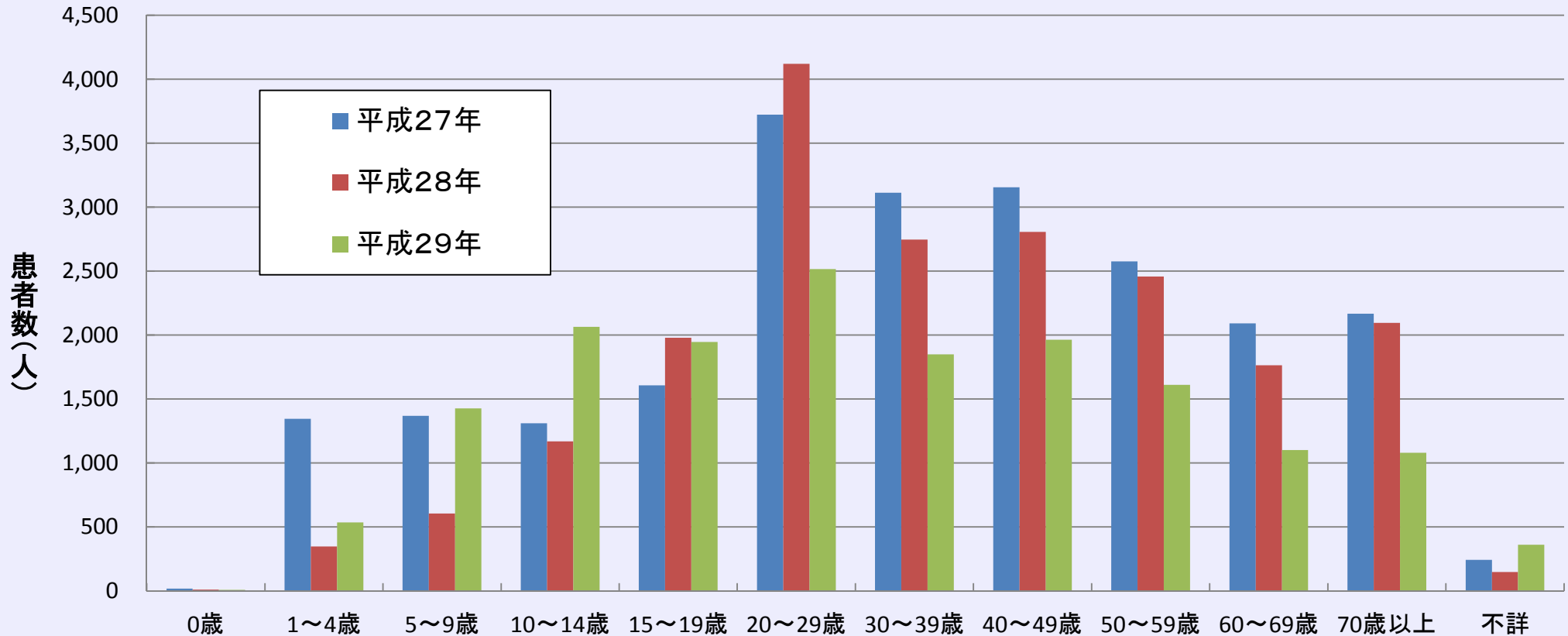
※上記2例は同一製造者が加工した「キザみのり」を使用。

死者が発生した食中毒事例（平成29年）

	都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者 総数	死者年齢
1	足立区	2017/2/19	家庭	蜂蜜	細菌-ボツリヌス菌	1	1	1	男：0歳
2	北海道	2017/5/11	家庭	イヌサフラン	自然毒-植物性自然 毒	3	1	3	女：70歳～
3	前橋市	2017/8/13	飲食店	不明（平成29年8月 11日に調理・販売 された食品）	細菌-腸管出血性大 腸菌（V T 産生）	1 1	1	40	女：1～4歳

年齢階級別食中毒患者数(平成27年～29年)

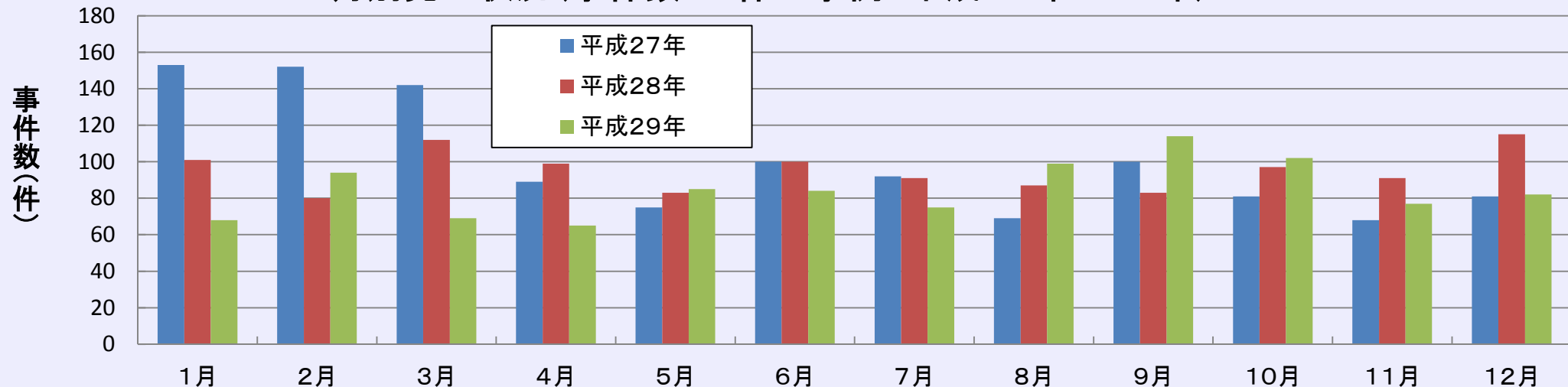
年齢階層別食中毒患者数(平成27年～29年)



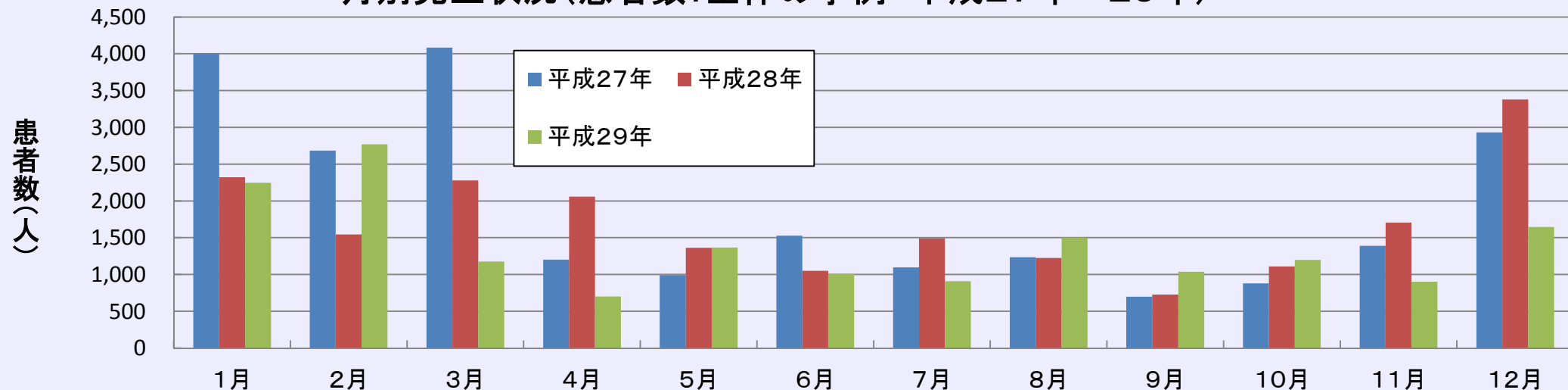
詳細は、資料2(平成29年食中毒発生状況)8ページ参照

月別発生状況

月別発生状況(事件数:全体の事例 平成27年～29年)



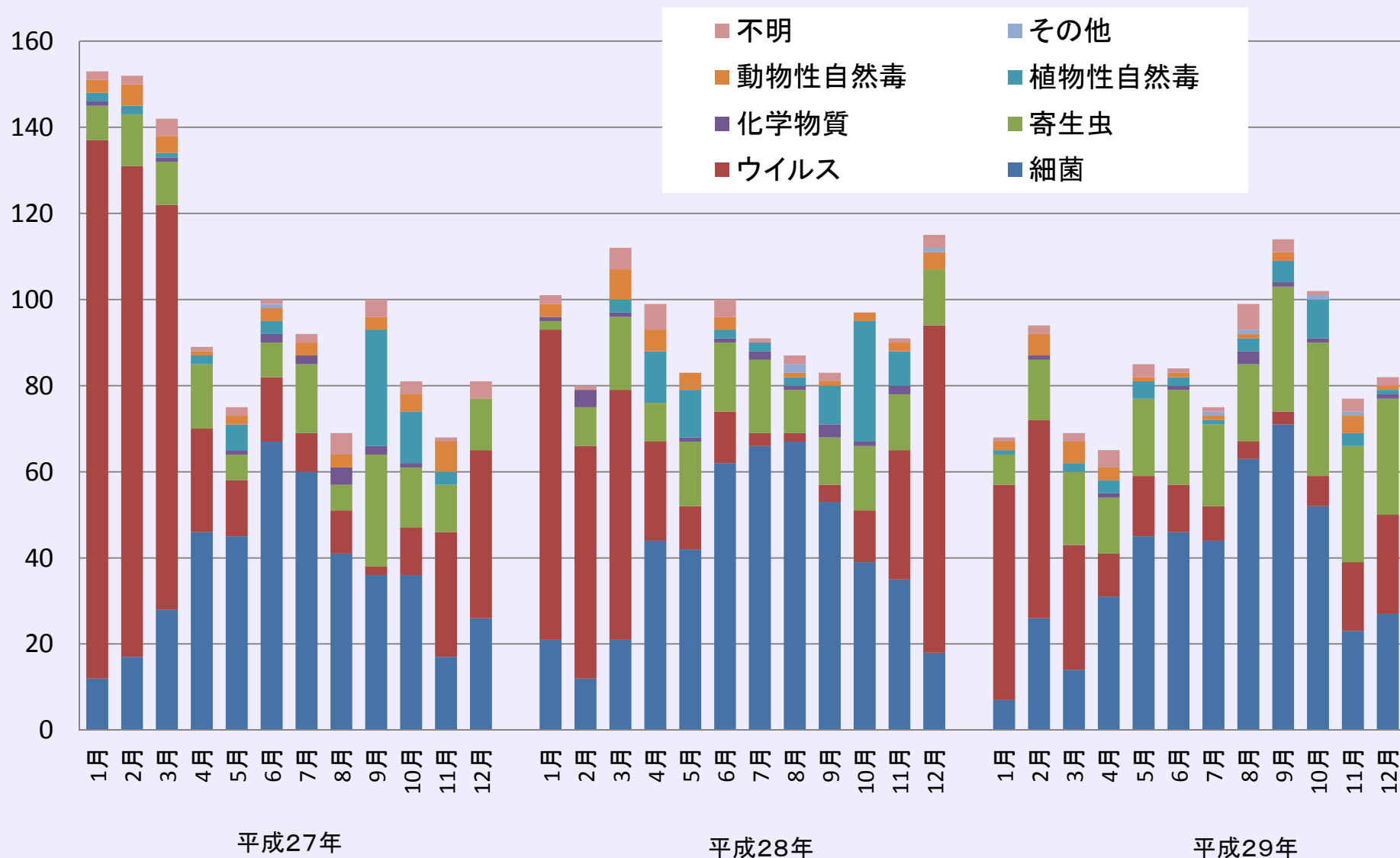
月別発生状況(患者数:全体の事例 平成27年～29年)



詳細は、資料2(平成29年食中毒発生状況)10・14ページ参照

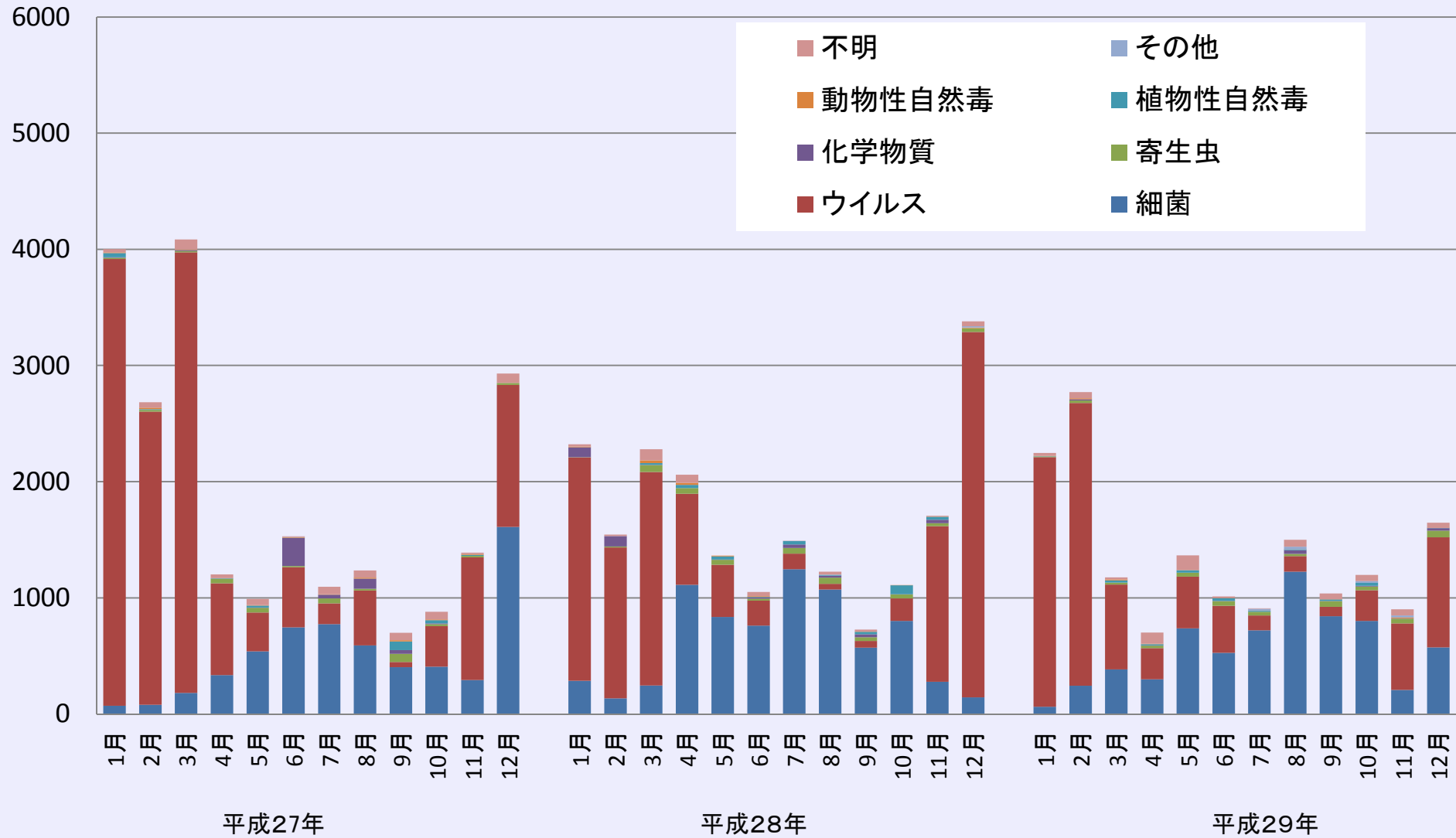
病因物質別事件数の月別発生状況(平成27年～29年)

事件数(件)

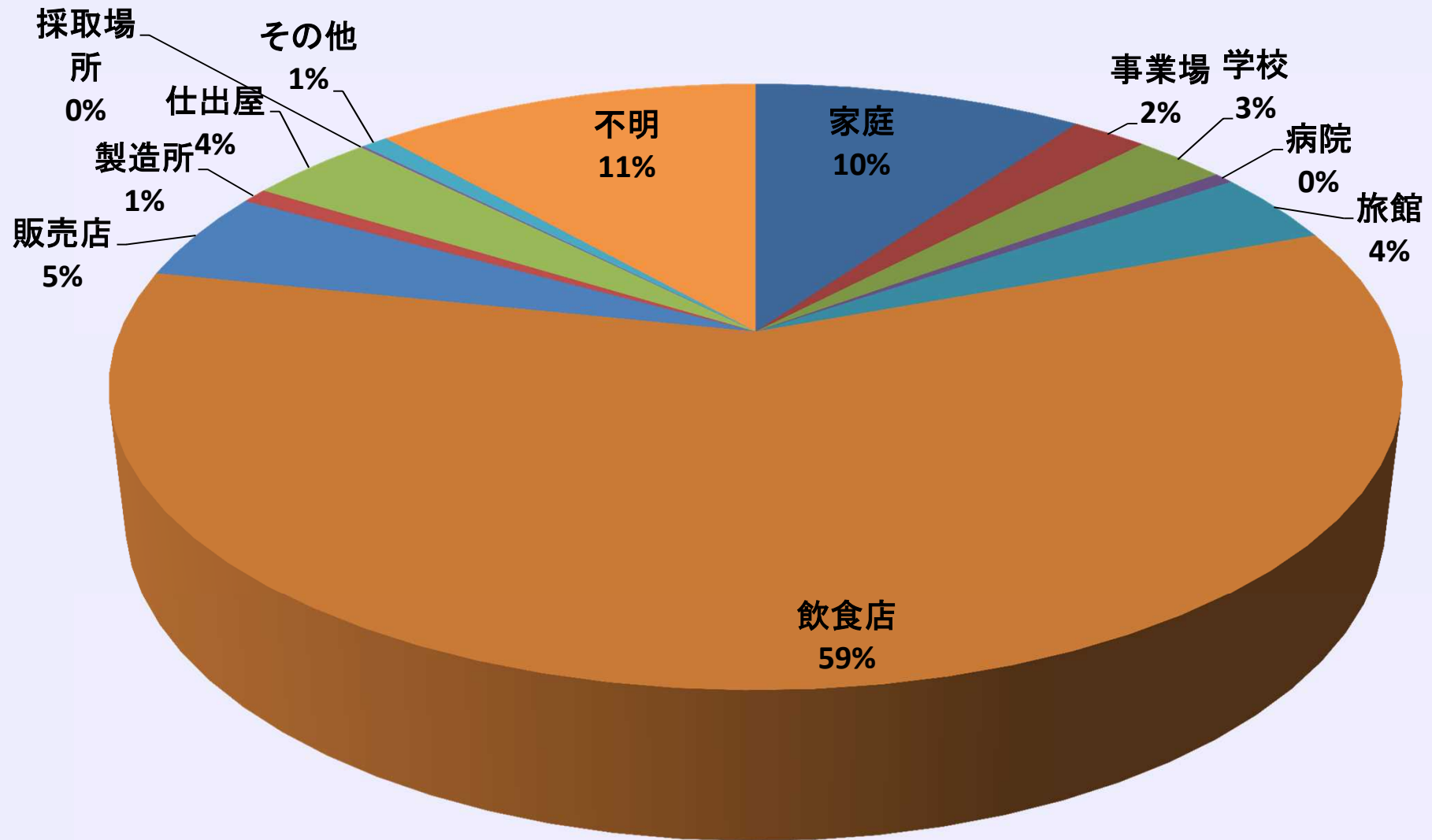


病因物質別患者数の月別発生状況(平成27年～29年)

患者数(件)

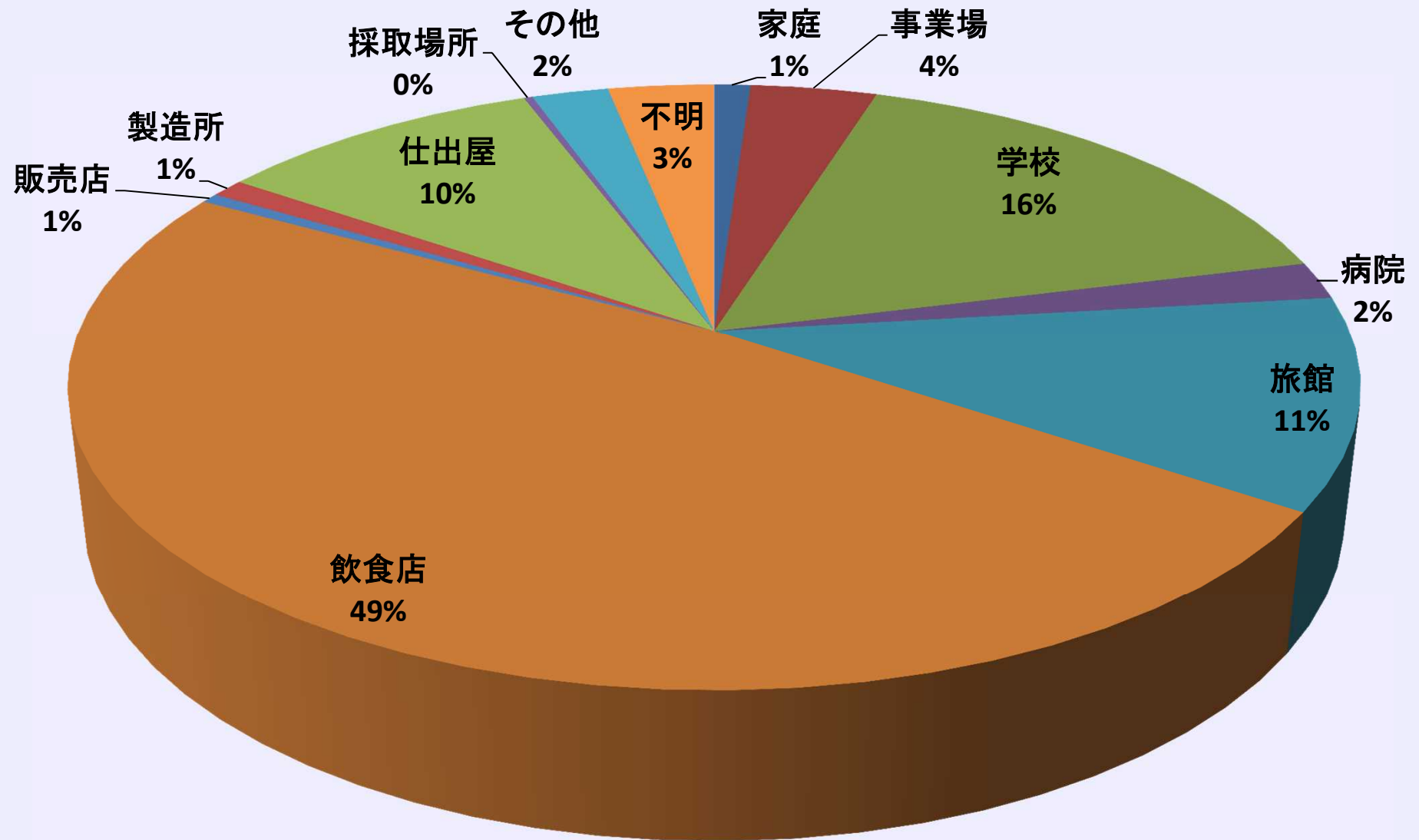


原因施設別事件数(平成29年)



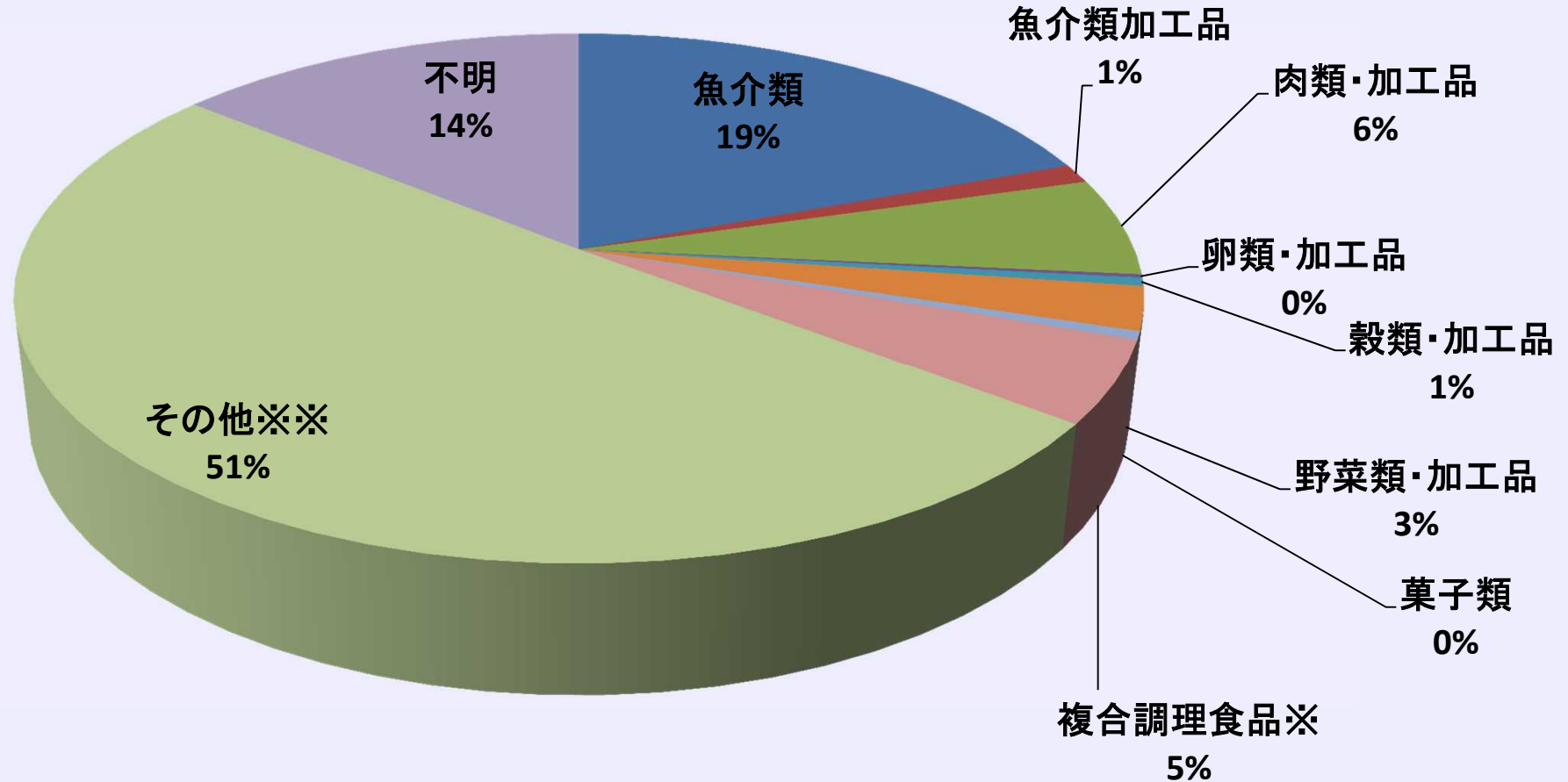
詳細は、資料2(平成29年食中毒発生状況)18ページ参照

原因施設別患者数(平成29年)



詳細は、資料2(平成29年食中毒発生状況)18ページ参照

原因食品別事件数(平成29年)

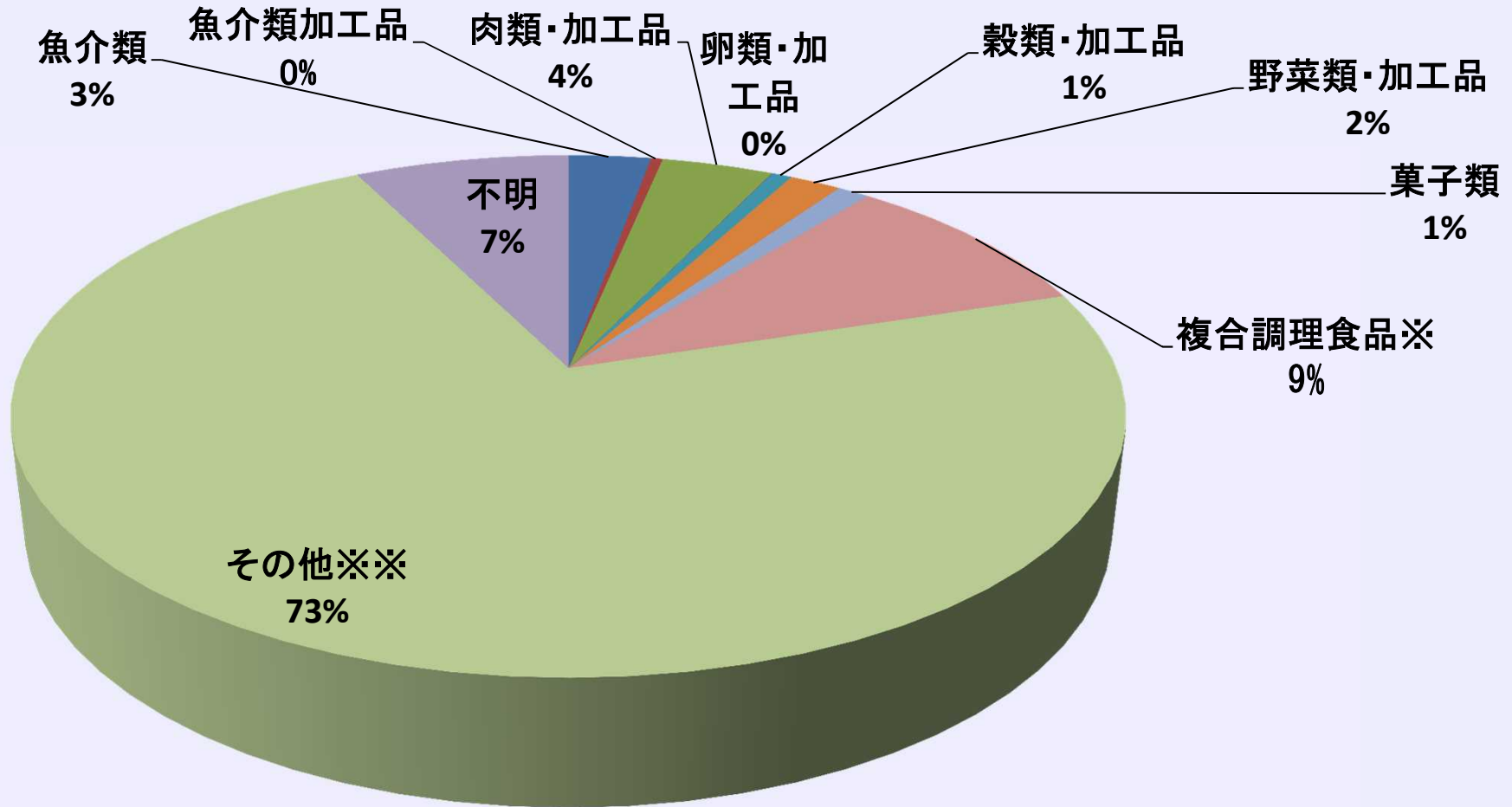


詳細は、資料2(平成29年食中毒発生状況)23ページ参照

※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

原因食品別患者数(平成29年)

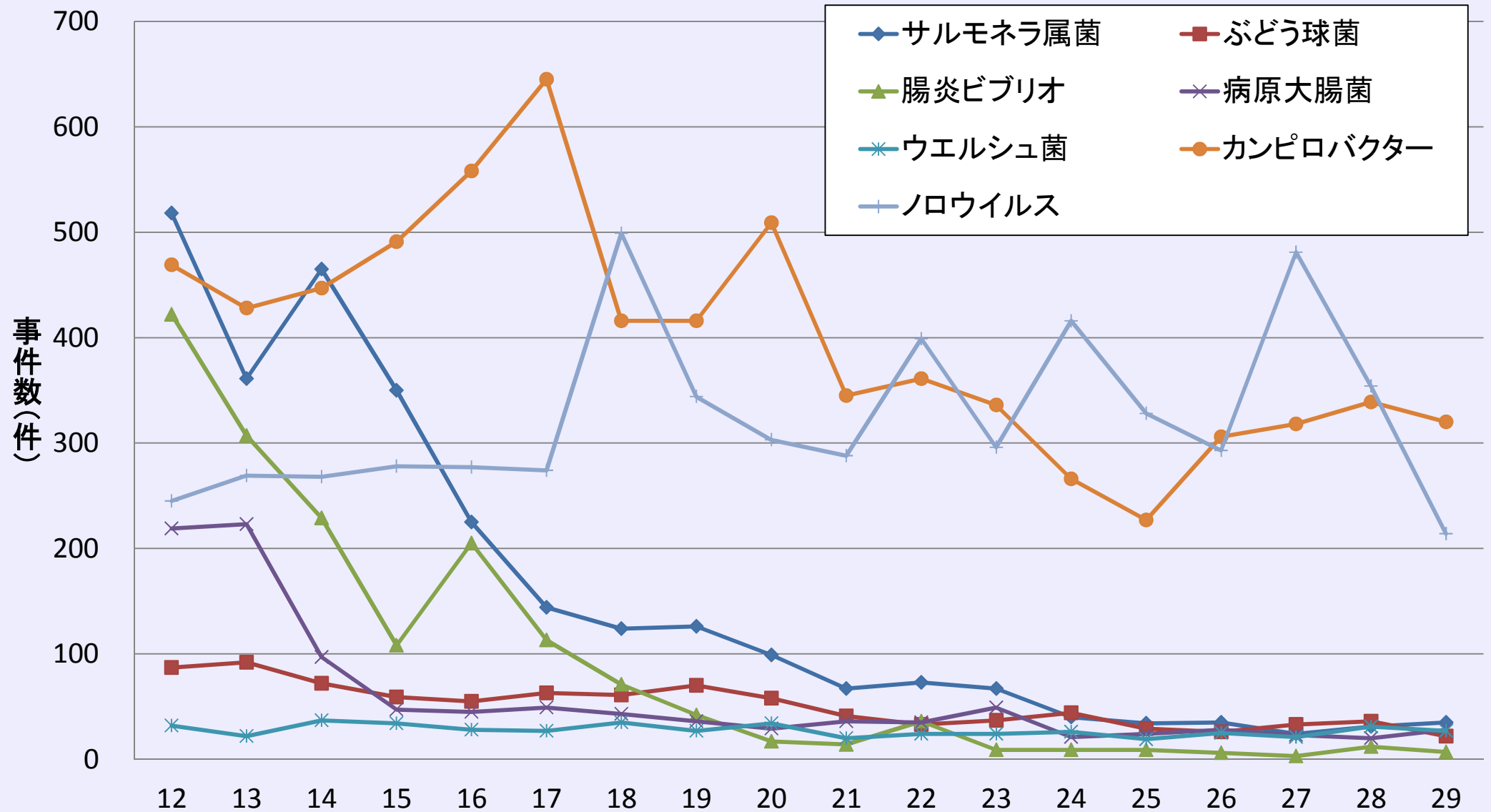


詳細は、資料2(平成29年食中毒発生状況)23ページ参照

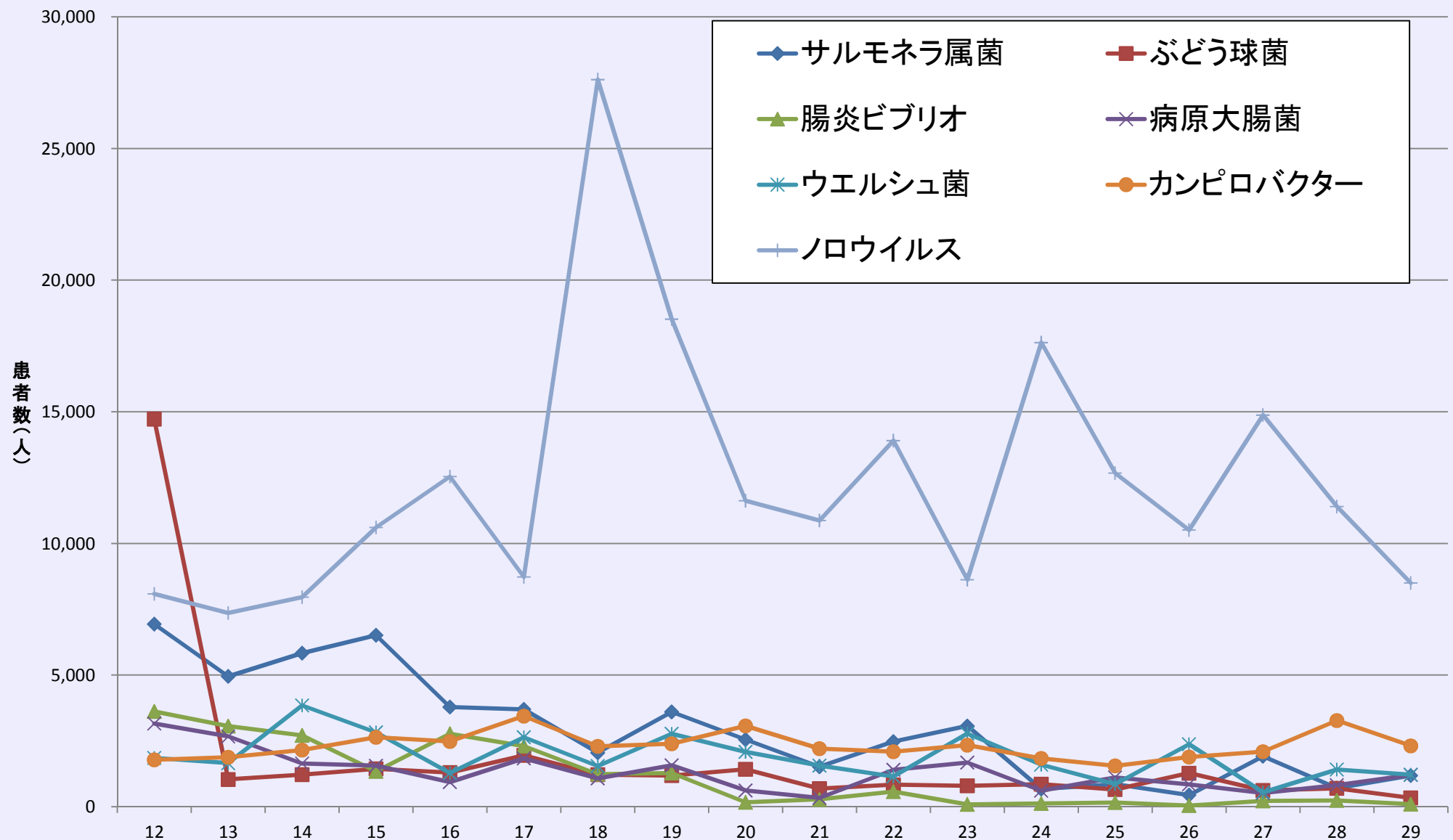
※複合調理品:コロッケ、ギョウザ、肉と野菜の煮付け等食品そのものが2種以上の原料により、いずれをも主とせず混合調理又は加工されているもので、そのうちいずれかが原因食品であるか判明しないもの(「食中毒統計作成要領」より)。

※※上記分類のいずれにも該当しない全ての食品。酒精飲料、氷菓並びに藻類及びこれらの調理品又は加工品等(「食中毒統計作成要領」より)。また、「〇月〇日の食事」等の食事特定の事例を含む。

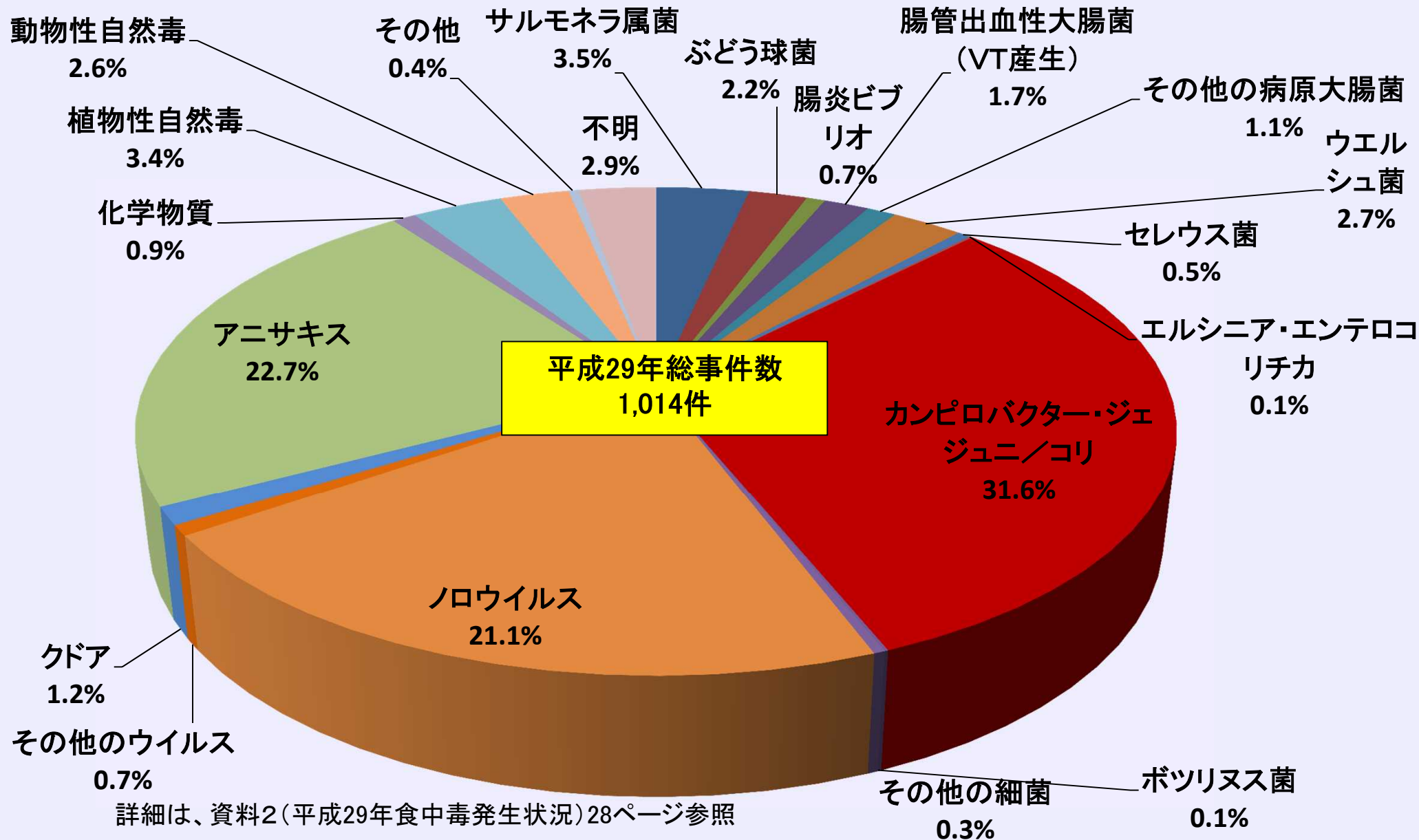
病因物質別事件数の推移



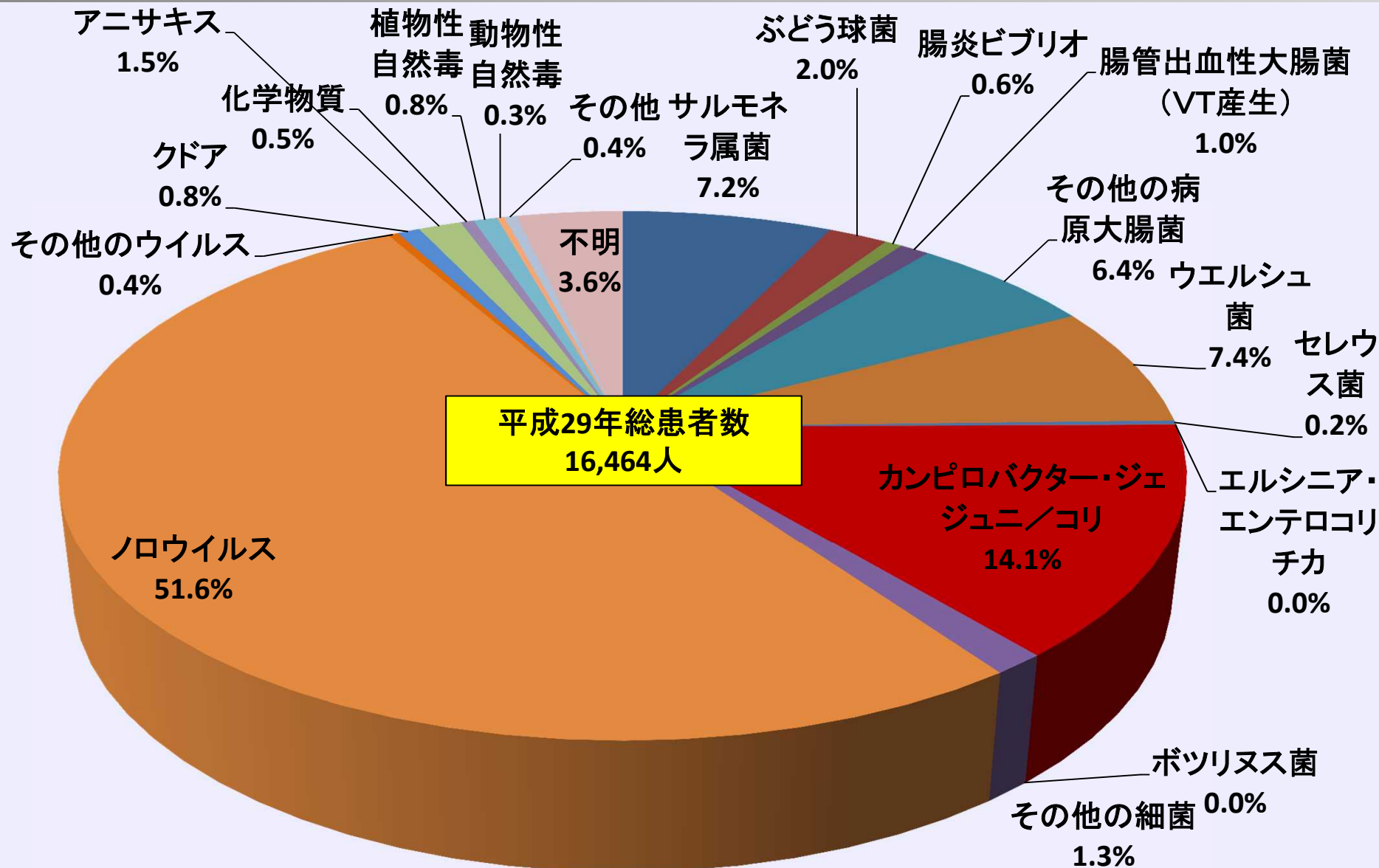
病因物質別患者数の推移



病因物質別事件数発生状況(平成29年)



病因物質別患者数発生状況(平成29年)

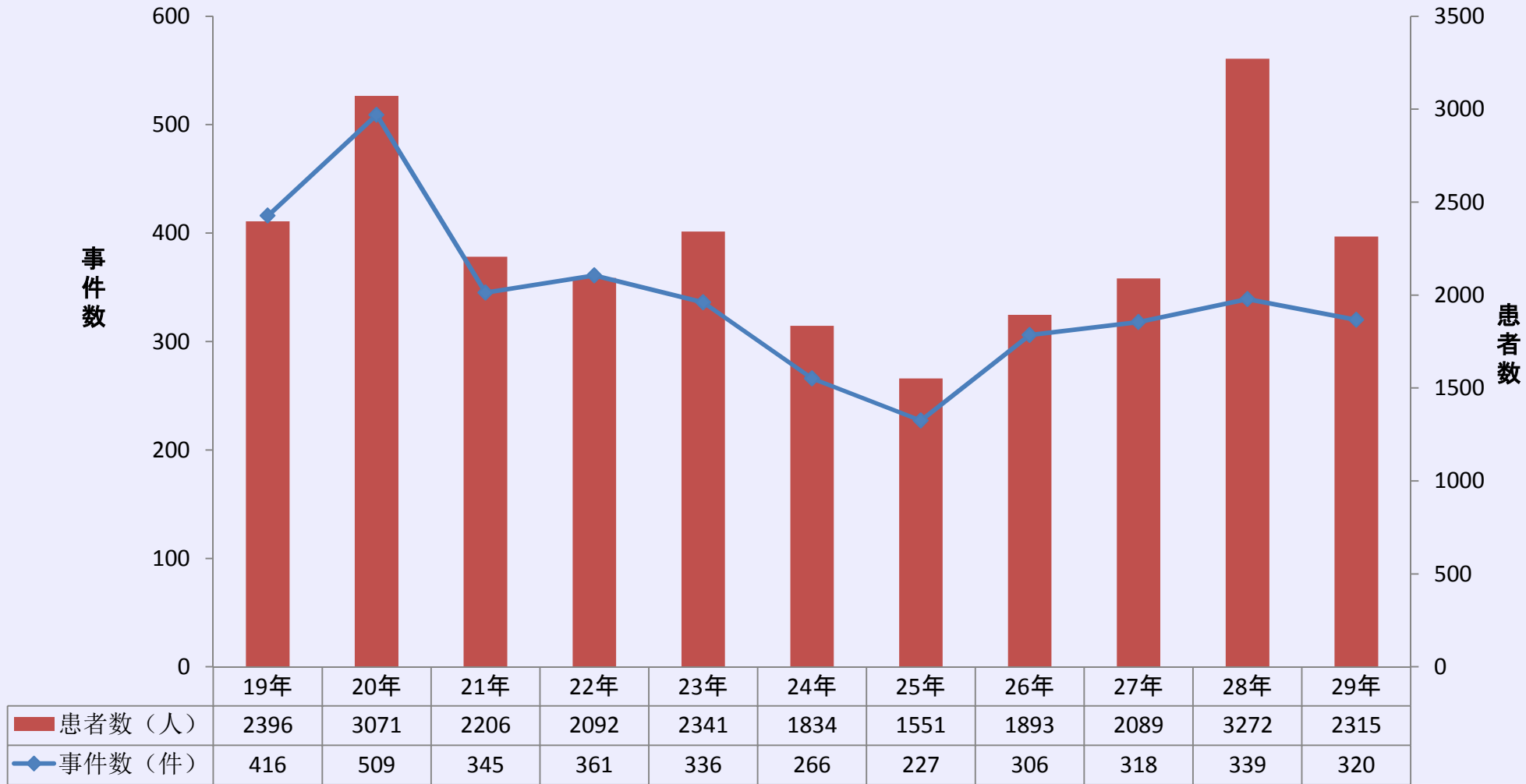


詳細は、資料2(平成29年食中毒発生状況)28ページ参照

カンピロバクター食中毒への対応

カンピロバクター食中毒発生状況

カンピロバクター食中毒の発生状況



カンピロバクター食中毒対策の推進について

(平成29年3月31日付け監視安全課長通知 生食監発0331第3号 概要)

飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒事件が多数を占めるため、平成29年3月の食中毒部会における飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供に当たって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論を踏まえ、以下の対策を図るよう要請。

1. 食鳥処理業者、卸売業者、飲食店業者等は、加熱が必要である旨の情報を確実に伝達するよう措置すること。

2. 飲食店において発生したカンピロバクター食中毒が、生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定(原因となった食事に含まれる場合を含む。)される場合、

(「加熱用」等の表示がない場合)

→ 食鳥処理業者、卸売業者に対して、当該表示等の徹底を指導すること。

(「加熱用」等の表示がある場合)

→ 飲食店営業者に対して、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導するとともに、定期的に当該業者に対する重点的な監視を行う等厳正に対応すること。

カンピロバクター食中毒対策の推進について

◎カンピロバクター食中毒発生時の加熱用表示等に関する詳報へ記載内容

「カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ & Aについて」（平成29 年7月6日 事務連絡）

①加熱用表示等の有無

②加熱用である旨の情報伝達方法

- ・食鳥処理業者、卸売業者は、流通段階でどのような方法（表示、商品規格書等）で加熱用である旨の伝達を実施していたか。
- ・加熱用である旨の情報が伝達されていない場合、食鳥処理業者、卸売業者への指導内容。

③飲食店事業者が「加熱用」と認識していた場合の指導内容

④「生食可」と表示等がある場合、生食可と判断した根拠（指針等）

カンピロバクター食中毒発生時の加熱用表示等に関する状況

平成29年に発生したカンピロバクター食中毒事例にて、都道府県等の報告に基づき集計したところ、約半数の事例は仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を提供していた。

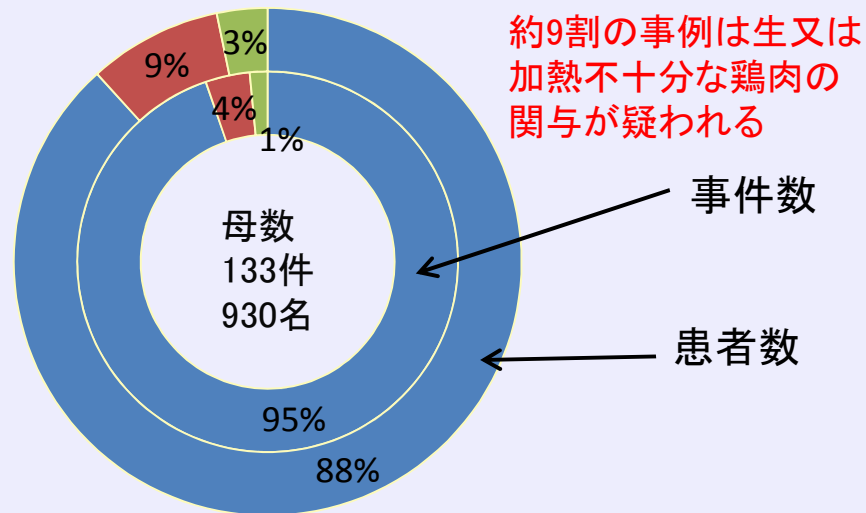
※3月31日付け通知発出後の平成29年4月1日以降発症、かつ原因施設が判明した事例について、詳細より以下の集計を行った

①生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供状況

②生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓のあった事例における加熱用表示の有無

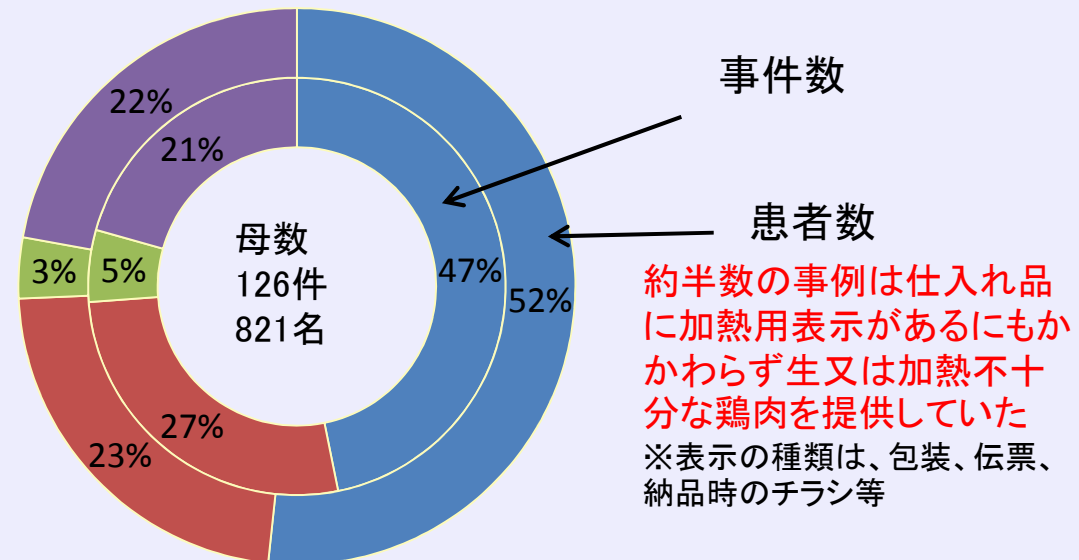
カンピロバクター食中毒事例における鶏肉の提供状況

- 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



生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供があった事例における加熱用表示の有無

- 加熱用表示あり
- 加熱用表示なし
- その他
- 不明



※提供有りとしたものは推定を含む

※母数は、4月1日以降発症、かつ原因施設が判明した事例において、平成30年2月23日までに詳細を受領した事例(事件数133件、患者数930名)について集計。

※飲食店や施設で食品を調理し提供している場合は、仕入れ品の表示の有無を集計。客が自分で焼く形式の場合は、客側への情報伝達が口頭のみではなくメニュー等に記載のあった場合を「表示あり」として集計。

※「その他」は一部の仕入れ品で表示あり/なし、一部の仕入れ品で「生食用」との表示有りとの事例
※母数は生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓の提供有り(推定含む)とした事例(事件数126件、患者数821名)について集計

鶏肉・鶏内臓の加熱用表示の情報伝達における今後の対応

【対応案】

過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案してカンピロバクター食中毒に対する告発の対応について自治体に通知。

【告発が考えられるカンピロバクター食中毒の一例】

- 加熱用食鳥肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合
- 広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする食鳥肉が加熱用であることを認識しつつも、チェーン全店で生食等料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合

参考1：食中毒処理要領

「食中毒事件が引き起こされた状況よりみて、悪質であり責任追及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、検察当局に文書又は口答をもって、証拠物件を添えて告発を行うものとする」

参考2：消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果（平成21年6月26日）

「告発とは、告訴権者以外の第三者から捜査機関に対してなされる犯罪事実の申告及びこれに基づく犯人の処罰を求める意思表示をいう。行政庁においては、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案して、行政手続により適正に対応するとともに、告発手続についても、適正かつ迅速に行う。」

大量調理施設衛生管理 マニュアルの改正

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について

【背景】

○ ノロウイルス

- ・ ノロウイルスによる食中毒患者数は、年間患者数の約60%を占めている。
- ・ ノロウイルスによる食中毒発生原因の約80%は調理従事者からの汚染とされ、調理従事者の健康確認を徹底し、体調不良者は食品調理業務に従事しないなどの対応が必要。

○ 腸管出血性大腸菌

- ・ 平成28年8月、千葉県及び東京都の老人ホームの給食で提供された「キュウリのゆかり和え」を原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生。
- ・ 患者数84名、そのうち死者数10名

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正（主な内容）

【原材料の受入れ・下処理段階における管理】

（新設）

加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

（改正前）

野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。

（改正後）

野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。

特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正（主な内容）

【調理従事者等の衛生管理】

（新設）

調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

（改正前）

調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。

（改正後）

調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査^{注7}には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて^{注8}ノロウイルスの検便検査に努めること。

注7:ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8:ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

参 考 資 料

乳児ボツリヌス症に関する対応

平成29年4月、昭和61年以降の食中毒統計調査では初めて、乳児ボツリヌス症による死亡事例が報告され、改めて注意喚起等を実施した。

乳児ボツリヌス症による死亡事例

本年4月7日、東京都が、はちみつを摂取したことが原因で乳児ボツリヌス症を発症したとみられる足立区の生後6か月の男児の死亡事例を公表した。

【乳児ボツリヌス症とは】

腸内環境が整っていない1歳未満の乳児が、ボツリヌス菌を体内に摂取することにより、便秘、筋力や母乳力の低下等を発症するもの。主な原因食品は、はちみつであるが、原因不明の事例もある。

【乳児ボツリヌス症の発生状況】※昭和61年以降、食中毒統計上は、本事例を含め3例の報告がある。

発生年	自治体	原因食品	摂食者数	患者数	死者
平成18年	宮城県	井戸水	9	1	0
平成22年	船橋市	不明	1	1	0
平成29年	東京都	はちみつ	1	1	1

(出所)
厚生労働省「食中毒統計調査」

昭和62年以降、乳児ボツリヌス症予防のため、1歳未満の乳児に、はちみつを与えないよう母子健康手帳や製品への表示等を通じて注意喚起を行ってきたが、当該事例を受け、都道府県等の食品衛生関係部局や母子保健部局に対して改めて注意喚起を行うよう要請するとともに、消費者庁とも連携しながら、Twitterやホームページを活用した情報提供等を実施している。



1歳未満の乳児がハチミツを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。今般、ハチミツを原因とする乳児ボツリヌス症による死亡事案が発生しました。腸内環境が整う1歳を過ぎるまでは、ハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などは与えないようにしましょう。

ホームページでの情報提供→

←Twitterを活用した注意喚起



Ministry of Health, Labour and Welfare

有毒植物の誤食による食中毒

毒 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、食中毒が発生しています。

⚠ 有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。
食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない！ 食べない！
売らない！ 人にあげない！

◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
◎山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするとき、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

⚠ 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！
見分けに迷ったら、最寄りの保健所へご相談ください！

＜食用と間違いやすい有毒植物の例＞

イヌサフラン



【中毒症状】
嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。
重症の場合は死亡することもある。

【間違えやすい植物】
(葉)
・ギョウジャニンニク
・ギボウシ と類似。
(球根)
・ジャガイモ
・タマネギ など

スイセン 及び スノーフレーク



【中毒症状】
食後30分以内で、
吐き気、嘔吐、頭痛など。
(スイセンでは、悪心、下痢、
流涎、発汗、昏睡、低体温など
もある。)

【間違えやすい植物】
・ニラ など
(スイセンは、ニビルやタマネギにも間違われやすい)

トリカブト



【中毒症状】
食後10～20分以内で、
口唇、舌、手足のしびれ、
嘔吐、腹痛、下痢、
不整脈、血圧低下、けいれん、
呼吸不全に至って死亡することもある。

【間違えやすい植物】
・ニリンソウ
・モミジガサ など

ヒメザゼンソウ



【中毒症状】
食後すぐに唇のしびれ、
口腔内の腫れ、胃痛などをおこす。

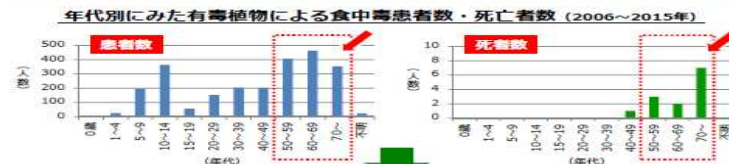
【間違えやすい植物】
・オオバギボウシ(ワルイ) など

(厚労省の対応)

都道府県に対し、一般のほか、高齢者施設を通じる等効果的な広報、食品等関係事業者に注意喚起を実施するよう通知。

おじいちゃん、おばあちゃん、**食べないで！**
それ、有毒植物ですよ!!

⚠ 高齢者の方が、有毒植物を山菜などと間違っ
て、**死亡する事案**が発生しています。



⚠ 食用と確実に判断できない植物は、
採らない！ 食べない！
売らない！ 人にあげない！



⚠ 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！

過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成20年～29年）

植物名	間違いやすい植物の例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	事件数	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	47	167	1
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	20	47	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	17	43	0
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	20	328	0
クワズイモ	サトイモ	14	53	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	12	20	6
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	14	3
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	5	13	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	4	4	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	4	10	0
観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	3	20	0
アジサイ	※アジサイの葉や花が料理の飾りに使われる場合がありますので要注意	3	14	0
ドクゼリ	セリ	2	6	0
スノーフレーク	ニラ	2	5	0
テンナンショウ類	トウモロコシ、タラノキの芽	1	3	0
ジギタリス	コンフリー（現在、食用禁止）	2	2	0
その他（ベニバナインゲン、タマスダレ 等）		19	55	0
不明		4	14	0
合計		188	818	10