

食中毒防止対策

食品衛生監視の現状

○食品営業施設の監視指導（平成17年度）

- ・調査・監視指導施設数 3,854,122
- ・うち処分件数 5,117

○収去試験（平成17年度）

- ・総収去検体数 172,451
- ・うち不良検体数 1,277



企業等の取り組み

- 食品衛生管理者等の設置
- コンプライアンス（法令遵守）
- 従業員の衛生教育等の実施
- 業界団体（社団法人日本食品衛生協会等）等を通じた情報収集、食品衛生思想の普及啓発
- 仕入れ先の名称等の記録保存

発生、被害拡大防止の取り組み

○夏季、年末食品一斉取締り（平成17年度）

- ・食品関係営業施設の立入検査、食品収去試験
立入検査 夏季752,214施設、年末477,135施設
収去試験 夏季57,984検体、年末32,220検体

○学校給食施設等の一斉点検

- ・学校給食施設16,581施設（2000年）、社会福祉給食施設31,943施設（2002年）の点検を実施

○食品の食中毒菌汚染実態調査（平成18年度）

- ・カット野菜、ミンチ肉、生食用牛レバー生食用かき等の2,588件の検査を実施

○食中毒の調査の要請

- ・必要に応じ、厚生労働大臣が都道府県知事等に調査、報告を要請

○都道府県等とのネットワーク

- ・食品保健総合情報処理システムの活用

消費者等への情報提供

- ・①食中毒速報、②食中毒関連情報、③食中毒発生状況、④国立感染症研究所、国立医薬品食品衛生研究所等のホームページ

リスクコミュニケーション