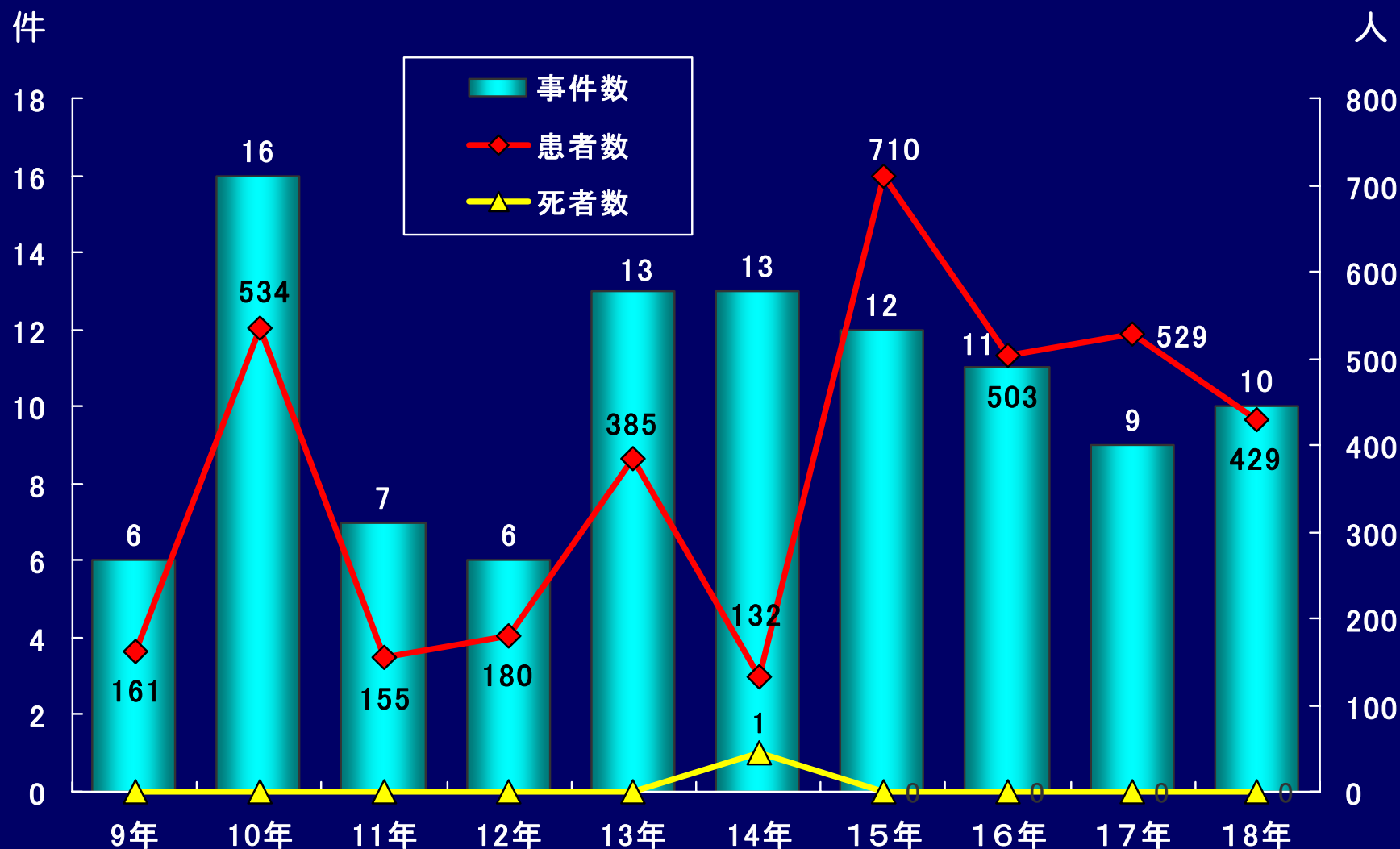


三重県における食中毒 予防対策の取組について

三重県健康福祉部薬務食品室
食品・生活衛生グループ
山門 幸誠

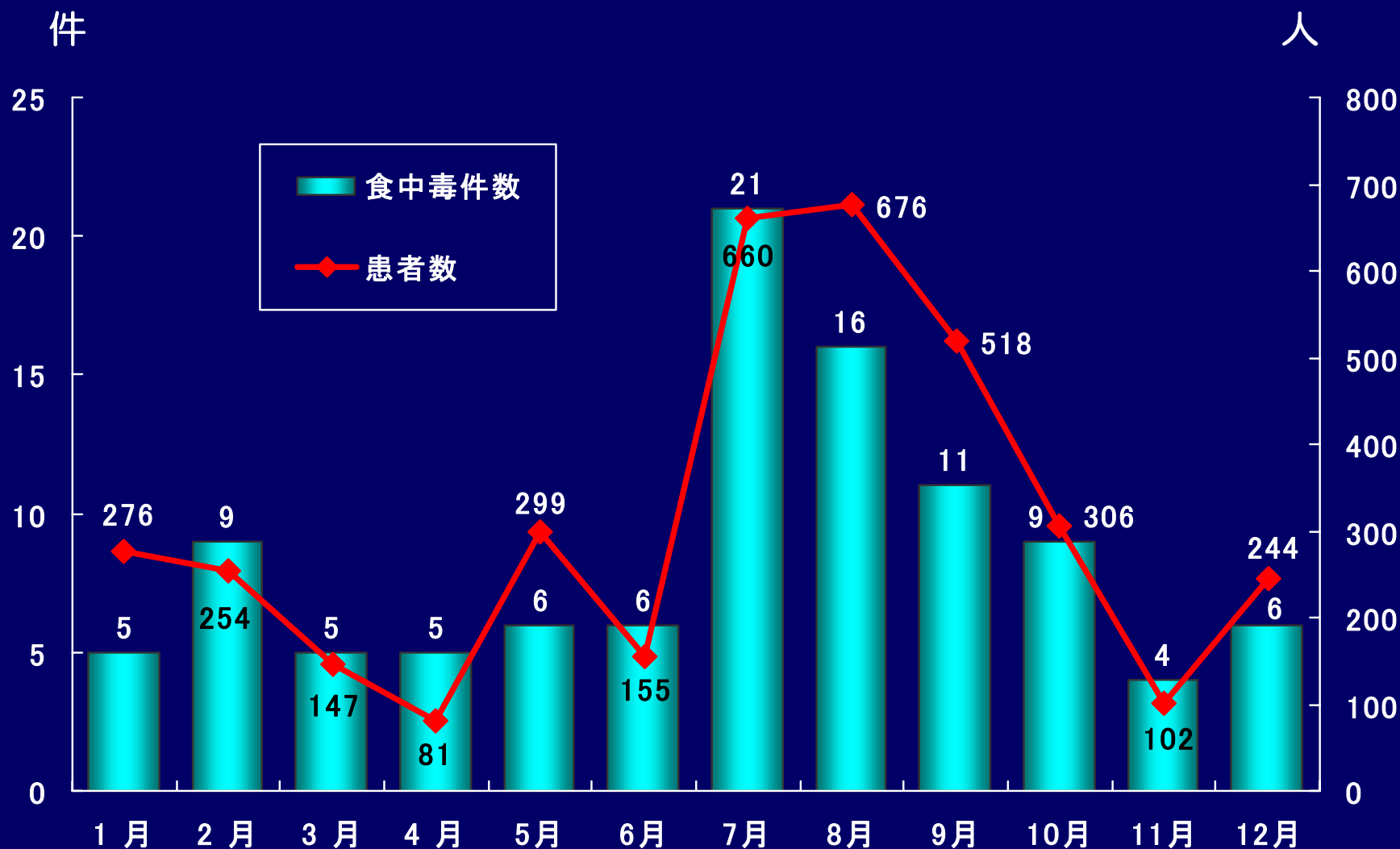
食中毒発生状況（三重県）

平成9年～平成18年



月別食中毒発生状況（三重県）

平成9年～平成18年

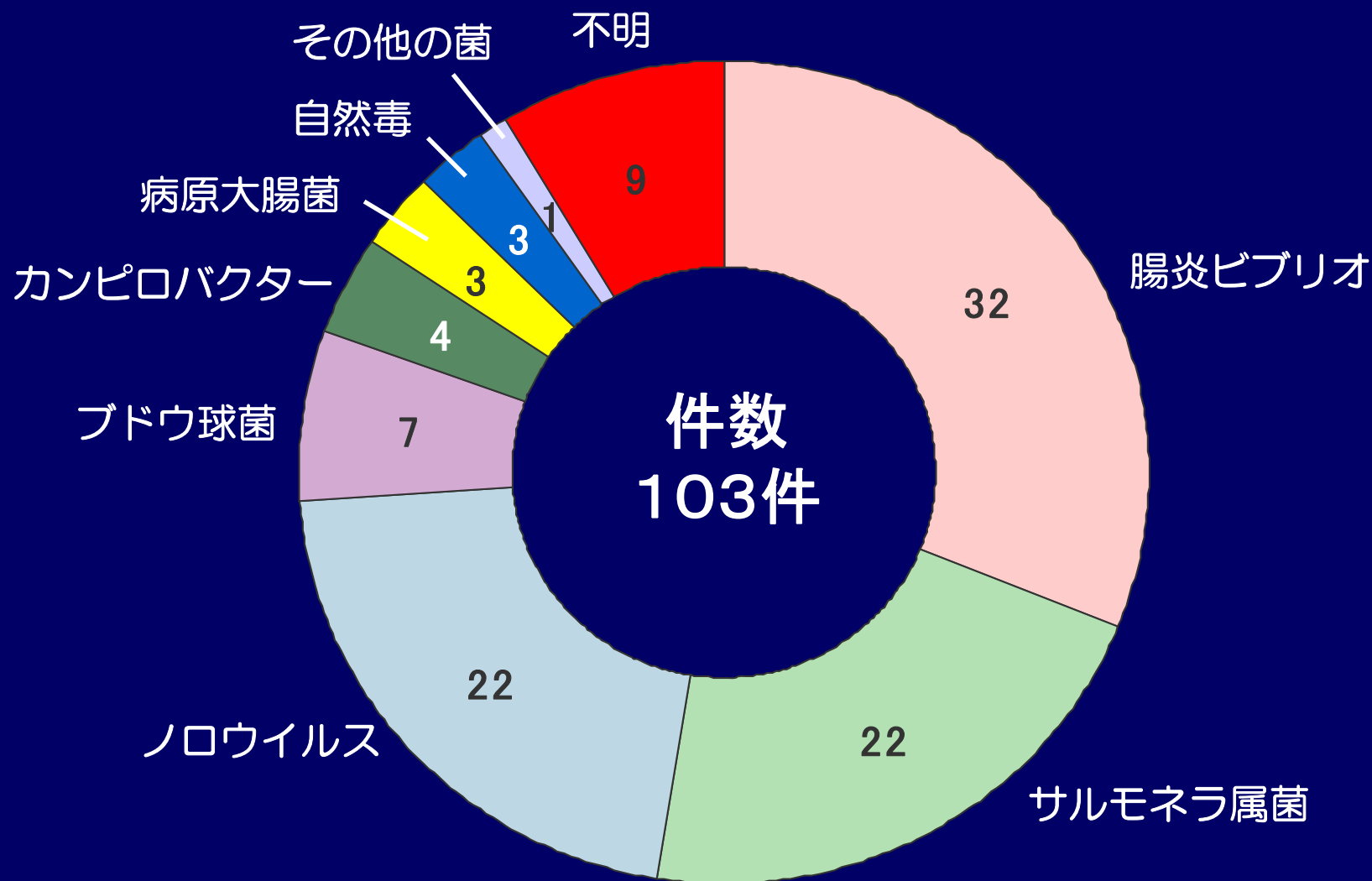


平成18年食中毒発生状況(三重県)

No	発病月日	原因施設 所在地	種 別	摂取場所	摂食者数	患者数	死者数 (再掲)	病因物質
1	H18. 1. 17	鳥羽市	飲食店	同左	6	6	0	ノロウイルス
2	H18. 2. 12	津市	飲食店	同左	48	28	0	ノロウイルス
3	H18. 4. 21	津市	事業所等	同左	34	21	0	ノロウイルス
4	H18. 5. 29	松阪市	飲食店	同左	177	71	0	病原大腸菌
5	H18. 7. 23	松阪市	その他	同左	31	25	0	サルモネラ属菌
6	H18. 7. 30	鳥羽市	旅館	同左	9	8	0	腸炎ビブリオ
7	H18. 10. 15	四日市市	旅館	同左	37	34	0	サルモネラ属菌
8	H18. 10. 18	伊勢市	旅館	同左	261	150	0	病原大腸菌
9	H18. 11. 15	松阪市	飲食店	同左	53	30	0	ノロウイルス
10	H18. 11. 29	鈴鹿市	飲食店	同左	108	56	0	ノロウイルス
計					764	429	0	

病因物質別食中毒発生状況（三重県）

平成9年～平成18年



病因物質別食中毒発生状況(三重県)

平成9年～平成18年

年次 原因物質	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	計
サルモネラ属菌	1	1	2	1	3	1	3	3	5	2	22
ブドウ球菌	0	1	0	0	2	1	2	1	0	0	7
腸炎ビブリオ	1	11	4	2	3	7	2	1	0	1	32
病原大腸菌	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	3
カンピロバクター	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	4
その他の菌	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
ノロウイルス	0	1	1	2	2	1	3	4	3	5	22
自然毒	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	3
不明	3	2	0	1	2	1	0	0	0	0	9
計	6	16	7	6	13	13	12	11	9	10	103

県民しあわせプラン

- 県民の健康保護を目的とした消費者重視の食品安全行政
- 食中毒等危害発生リスクの高い施設の重点監視指導
- 食品製造・加工施設に対し、HACCPの概念に基づいた自主衛生管理の導入支援
- 食の安全への理解を深めるため、消費者、事業者等とのリスクコミュニケーションの充実

平成19年度 三重県食品衛生監視指導計画

- 関係機関等との連携による監視指導
- 食品に関してリスクを含めた正確な情報提供
- 食品製造者等への自主衛生管理の導入
- リスクコミュニケーションの充実

食中毒防止重点対策

- 飲食店・給食施設等に対して調理従事者等の健康管理、手洗いの励行、食品の衛生的な監視指導の実施
- ノロウイルス対策
『みえのカキ安心システム』の導入、カキ汚染メカニズムの調査研究
- サルモネラ属菌対策
農水商工部との連携によるGPセンター(鶏卵選別放送施設)等、鶏卵取扱施設での取扱いや表示の指導
- 腸炎ビブリオ対策
伊勢湾沿岸海域状況等の実施による腸炎ビブリオ食中毒予防情報の発信
- 腸管出血性大腸菌対策
保健所(食品衛生・感染症)と食肉衛生検査所による連携
市町食品衛生推進員との連携による乳幼児対策

ランク分けによる重点的監視指導

分類	立入検査回数	業種	施設数
A	2回以上／1年	食中毒の発生頻度が高く、大量調理（同一メニューについて1回300食以上、1日750食以上提供する施設）をしている業種及び総合衛生管理製造過程承認施設等	1, 380
B	1回以上／1年	食中毒の発生頻度は高いが大量調理に該当しない業種、または、食中毒の発生頻度は中程度であっても食品を大量に製造、処理、加工等し製品が広域流通している業種	3, 394
C	1回以上／2年 （2年間で全ての施設を立入）	食中毒の発生頻度が低い施設または食中毒の発生頻度が中程度であり製品が広域流通していない施設及び容器包装に入れられていない食肉、魚介類を販売する施設等	18, 134
D	1回以上／5年 （5年間で全ての施設を立入）	食中毒の発生頻度は非常に低く大量調理に該当しない営業及び容器包装に入れられた食品を販売する営業	26, 873

事業者の自主衛生管理の推進

- I 食品衛生管理アドバイザー派遣事業
- II 食鳥肉の安全・安心確保システム
- III 三重のカキ安心システム
- IV HACCP手法を取り入れたマニュアル
の整備

三重県の新たな取組み

みえの力キ安心協議会

全国初情報提供
(ホット情報)

HACCPの手法に
基づく品質管理情報

海洋情報 ・ 検出情報 ・ 予測情報 ・ 生産情報

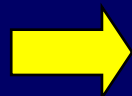
水温・雨量 ウィルス（カキ・プランクトン）健康被害・感染症の流行 作業手順

みえの力キ安心システム

消費者の信頼を得て三重の安心ブランド化につなげる

HACCPの手法に基づく品質管理

HACCP手法に基づいた手順を作業工程ごとに整理し遵守事項として規定



海域情報 「みえの力キ安心情報」HPより

第6回海域情報

平成18年11月3日(金)提供

今週から水深1.5mと3.5mの力キを検査しています。
力キからノロウイルスの遺伝子が検出されていますが、過去9年間、このような条件下では健康被害の発生はありません。

調査日: H18.10.30(月)	(1) 感染性胃腸炎 の流行	(2) 海域の水温 (10℃以下)	(3) 力キ(浄化前)から ウイルス遺伝子 検出		(4) 降水量 (50mm超)	(5) 健康被害 の報告	(6) プランクトンの ウイルス遺伝子 の動向
			水深 1.5m	水深 3.5m			
鳥羽海域浦村 (安楽島二地を含む※)	-	- (21.0℃)	++ (2/3)	++ (2/2)	- 12mm(H18.10.28)	-	/
鳥羽海域桃取	-	- (20.5℃)	- (0/3)	+ (1/2)	- 10mm(H18.10.28) 1mm(H18.10.29)	-	/
鳥羽海域小浜	-	- (20.3℃)	++ (2/3)	- (0/2)	- 13mm(H18.10.28)	-	/
的矢湾	-	- (21.5℃)	- (0/3)	+ (1/2)	- 12mm(H18.10.28)	-	/

※鳥羽海域安楽島の二地は鳥羽海域浦村と接しており、海洋条件が過去のデータから一致しているため、鳥羽海域浦村の情報に含めています。

+ : 条件に該当する。 - : 条件に該当しない。

プランクトン調査は毎月第2週及び第4週に実施予定です。

腸炎ビブリオ食中毒予防情報

発信状況

- 2003年度 8月11日
- 2004年度 8月11日
- 2005年度 8月 8日

対象者と発信方法

- 1 消費者→県ホームページに掲載
- 2 食品営業者→FAX, E-mailで情報提供
- 3 漁連及び漁協→農水部局より情報提供

情報発信基準

- 1 貝類の保有腸炎ビブリオ最確数の増加 (tdh 保有腸炎ビブリオの検出及び最確数)
- 2 海水温 20°C 以上及び水深1mの塩分濃度の低下
- 3 前週の降水量50mm以上
- 4 平均気温 25°C 以上



リスクコミュニケーションの開催

平成18年 6月 6日	松阪市	「食肉の安全に関するリスクコミュニケーション」
平成18年 9月 4日	伊勢市	「消費者懇談会」
平成18年 9月14日	志摩市	「カキ安心フォーラム」
平成18年 9月26日	松阪市	「食肉の安全に関するリスクコミュニケーション」
平成18年11月 7日	伊賀市	「食品衛生懇談会」
平成18年11月11日	四日市市	「食の安全・安心フォーラム」
平成18年11月20日	津市	「消費者懇談会」
平成19年 2月21日	志摩市	「食の安全シンポジウム」
平成19年 3月 9日	松阪市	「食肉の安全に関するリスクコミュニケーション」

※その他、保育所、小学校等での**子供食品衛生講座**を地域機関で実施