



福岡県における食中毒予防対策

福岡県田川保健福祉環境事務所

衛生課 井尻 潤

食中毒発生状況(1)

発生件数

区 分	平成14年		平成15年		平成16年		平成17年		平成18年	
	発生数	患者数	発生数	患者数	発生数	患者数	発生数	患者数	発生数	患者数
県関係	11	124	18	447	20	133	13	78	14	306
北九州市	4	672	8	316	8	182	6	188	10	92
福岡市	32	392	22	265	24	295	19	261	18	234
大牟田市	1	1	2	7	2	16	0	0	1	22
合計	48	1189	50	1035	54	626	38	527	43	654

食中毒発生状況(2)

原因物質(発生件数:県全体)

区 分	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年
サルモネラ属菌	7	9	9	6	2
黄色ブドウ球菌	3	4	3	1	5
腸炎ビブリオ	7	7	8	3	6
腸管出血性大腸菌	3	1			5
その他の病原大腸菌	1	3	3		1
ウエルシュ菌	2	1		1	1
セレウス菌	1		2	3	2
カンピロバクター	13	10	6	11	8
ノロウイルス	8	11	10	6	7
自然毒	2	1	9	5	8
その他	1	3	6	2	

食中毒発生状況(3)

原因施設(県関係分)

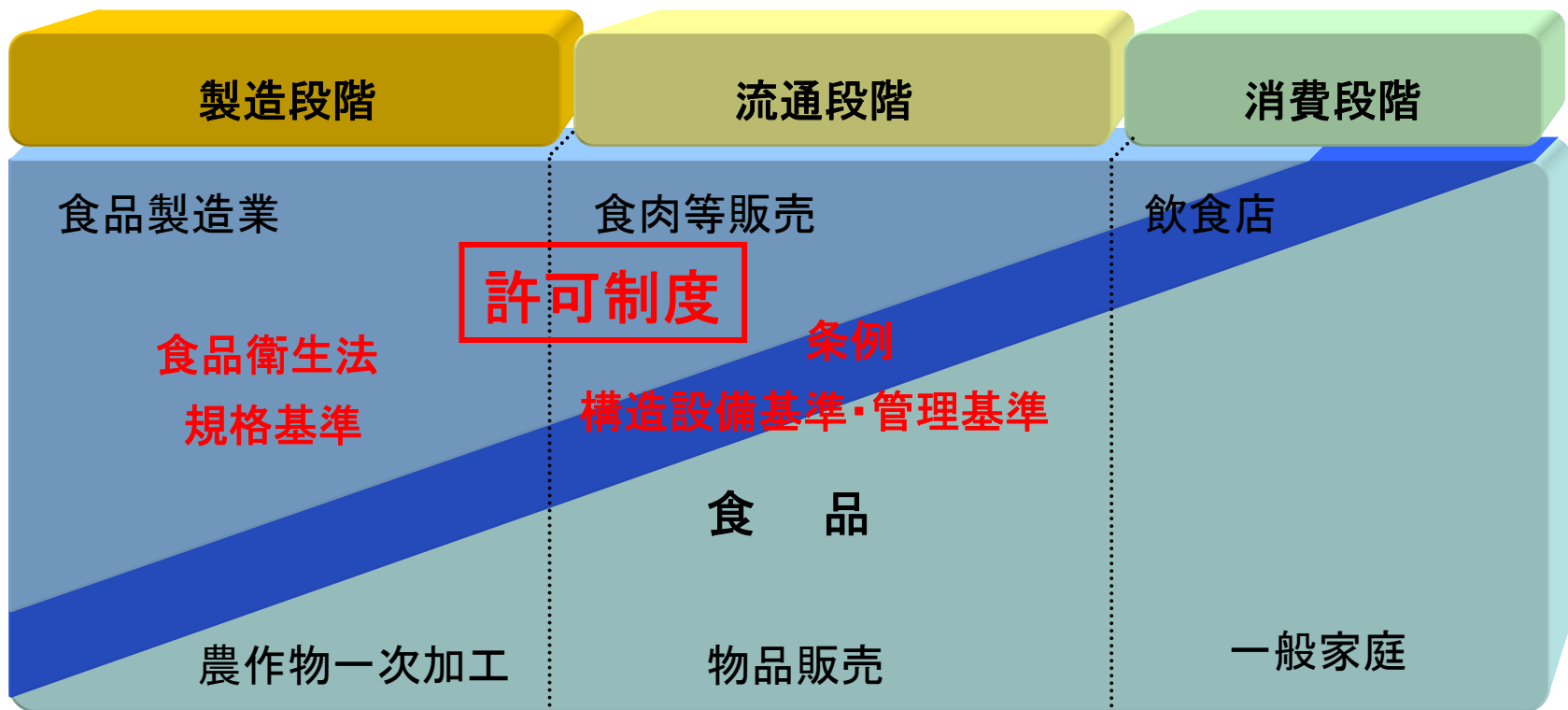
	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	割合
一般家庭	1		6	4	2	17.1%
飲食店	4	10	5	5	7	40.8%
旅館			1			1.3%
集団給食施設	2	1			1	5.3%
食品販売業			1	1	1	3.9%
その他				1		1.3%
不明	4	7	7	2	3	30.3%

食中毒発生状況(4)

原因施設別病因物質(県関係分過去5年間合計)

区 分	一般家庭	飲食店	旅館	集団給食施設	食品販売業	その他	不明
サルモネラ属菌	1	2				1	3
黄色ブドウ球菌	1	5					2
腸炎ビブリオ	1	6			1		5
腸管出血性大腸菌				1			
その他の病原大腸菌				1			1
ウエルシュ菌				1			
セレウス菌		5	1				
カンピロバクター		7					5
ノロウイルス		5		1			3
自然毒	8	1			2		1
その他	2						3

食品の製造から消費までの規制 (食品衛生法)



食中毒防止対策

未然防止対策

拡大防止対策

食品取扱者

法令遵守
日常的衛生管理の徹底
従事者への教育・訓練

原因究明への協力
原因食品の排除
清掃・消毒・教育の再実施
二次感染防止対策の実施

行政

食品衛生監視
収去検査
HACCP手法の普及
食中毒予防講習会の開催

原因究明
(疫学調査、試験検査)
法的措置(命令)
二次感染防止指導

未然防止対策(1)

1 基本的には、食品を製造(調理・加工)する者が、衛生的管理を徹底することが重要(大原則)

2 食中毒の発生場所、発生原因、規模の大小を想定した対策(監視指導)

- 監視計画に基づく監視指導
- 食中毒の発生頻度の高い時期、食品が多量に流通する年末の指導強化
- 計画的流通食品の収去検査(不適正食品の排除)
- 特定の食品に対する監視指導
- HACCP手法による衛生管理の徹底の普及
- 感染症の発生等に呼応した臨時的監視指導の実施

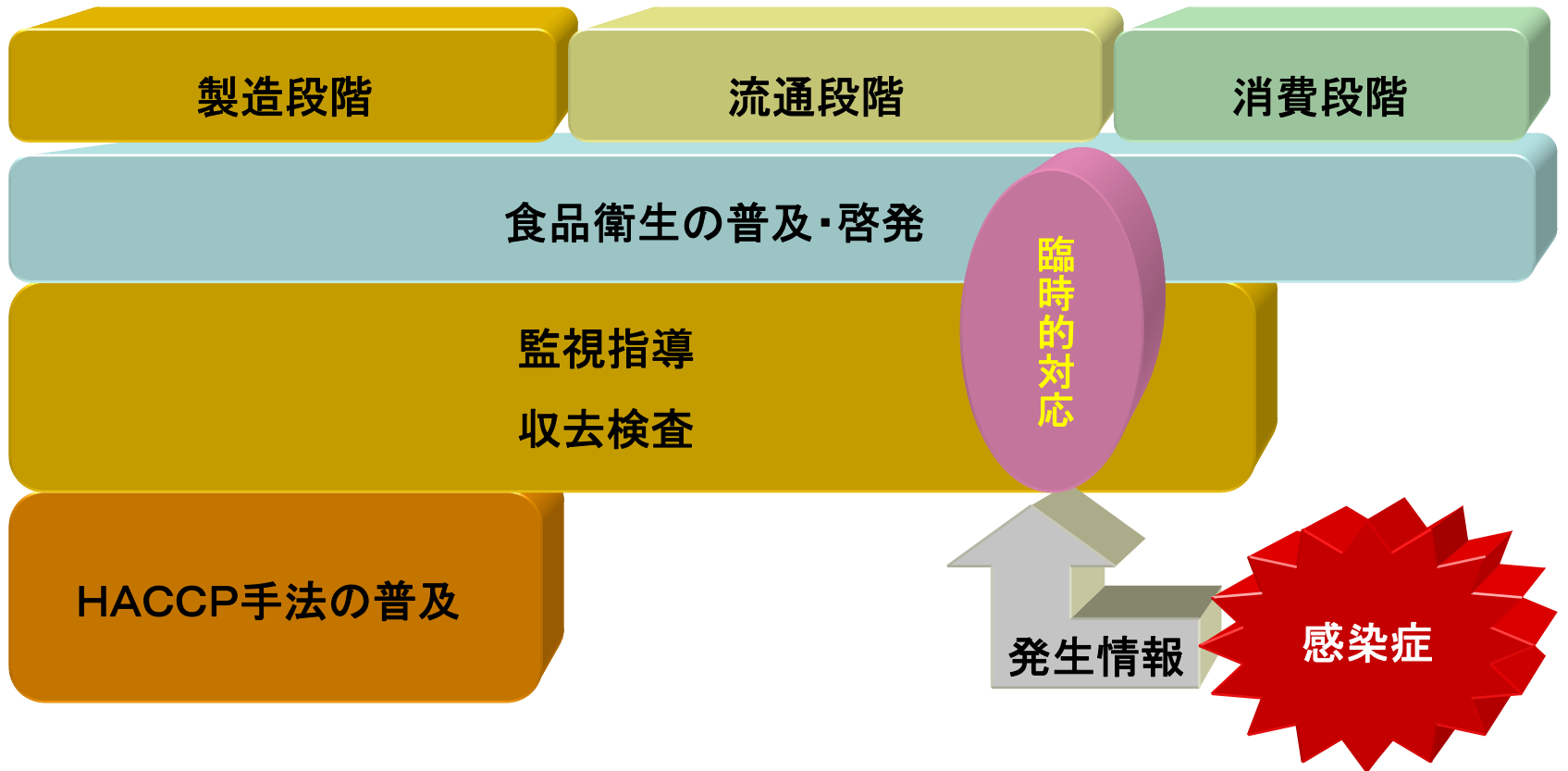
3 食品取扱者に対する食中毒予防講習会の開催

未然防止対策(2)

HACCP手法の活用による衛生管理の普及

- 食品の製造・加工技術の高度化、食品の広域流通が進む中、大規模な食中毒事故発生の可能性も否定できない。
- 大規模食中毒を未然に防ぐため、製造業者と対象にHACCPシステムを活用した衛生管理の徹底を図る必要がある。
- 平成9年に県内3ブロックに食品衛生広域専門監視班を設置し、特定業種及び流通の拠点に対する指導の強化
- 製造業者における自主的衛生管理の徹底をサポート

未然防止対策(3)



発生時の拡大防止対策(1)

1 食中毒発生の探知はさまざま

- 医療機関からの通報(食中毒発生届)
- 有症者からの通報
- 食品提供者からの通報
- 感染症として通報されたものの中に隠れていないか

2 原因施設、原因物質の特定

- 有症者及び喫食者からの事情聴取
- 検体の確保(残品、吐物、便)
- 原因施設の絞り込み、想定される施設の調査及び検体の確保(衛生管理の状態、従事者の健康状態)
- 試験検査の実施

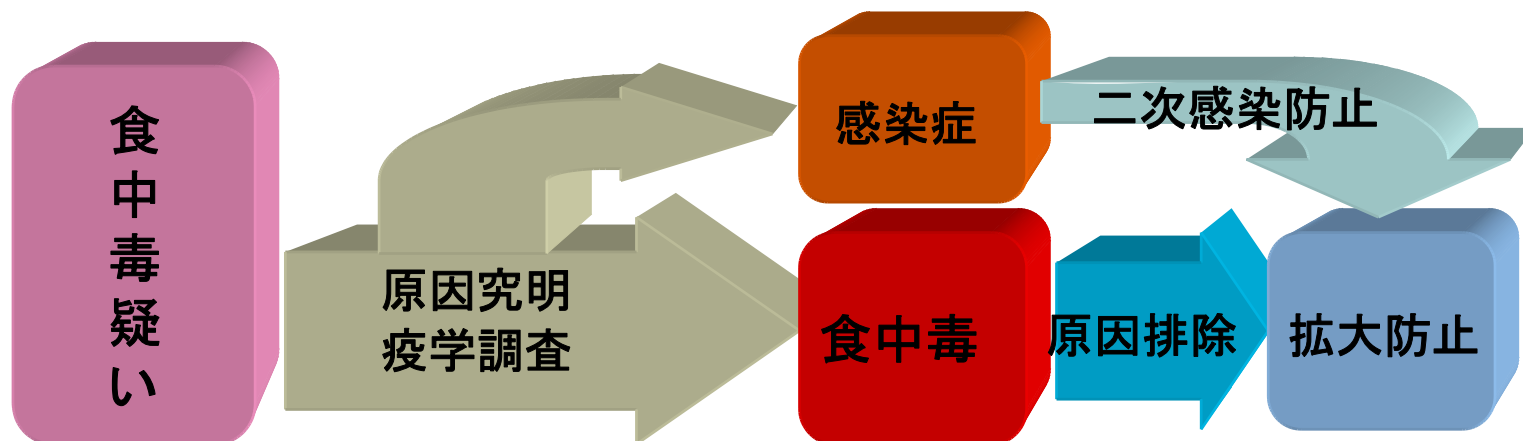
発生時の拡大防止対策(2)

3 原因食品の排除等

- 原因施設に対する措置
- 再発防止対策の実施指導

4 高齢者福祉施設等での感染症

- 閉鎖区域での二次感染防止の指導(調理従事者、調理施設)



食中毒予防対策の課題

未然防止対策

- 感染症対策チームとの情報共有化

拡大防止対策

- 原因特定率の向上
- 原因特定の迅速化
- 感染症対策チームとの連携強化