

食中毒予防対策 北海道の取り組み

北海道保健福祉部
保健医療局食品衛生課

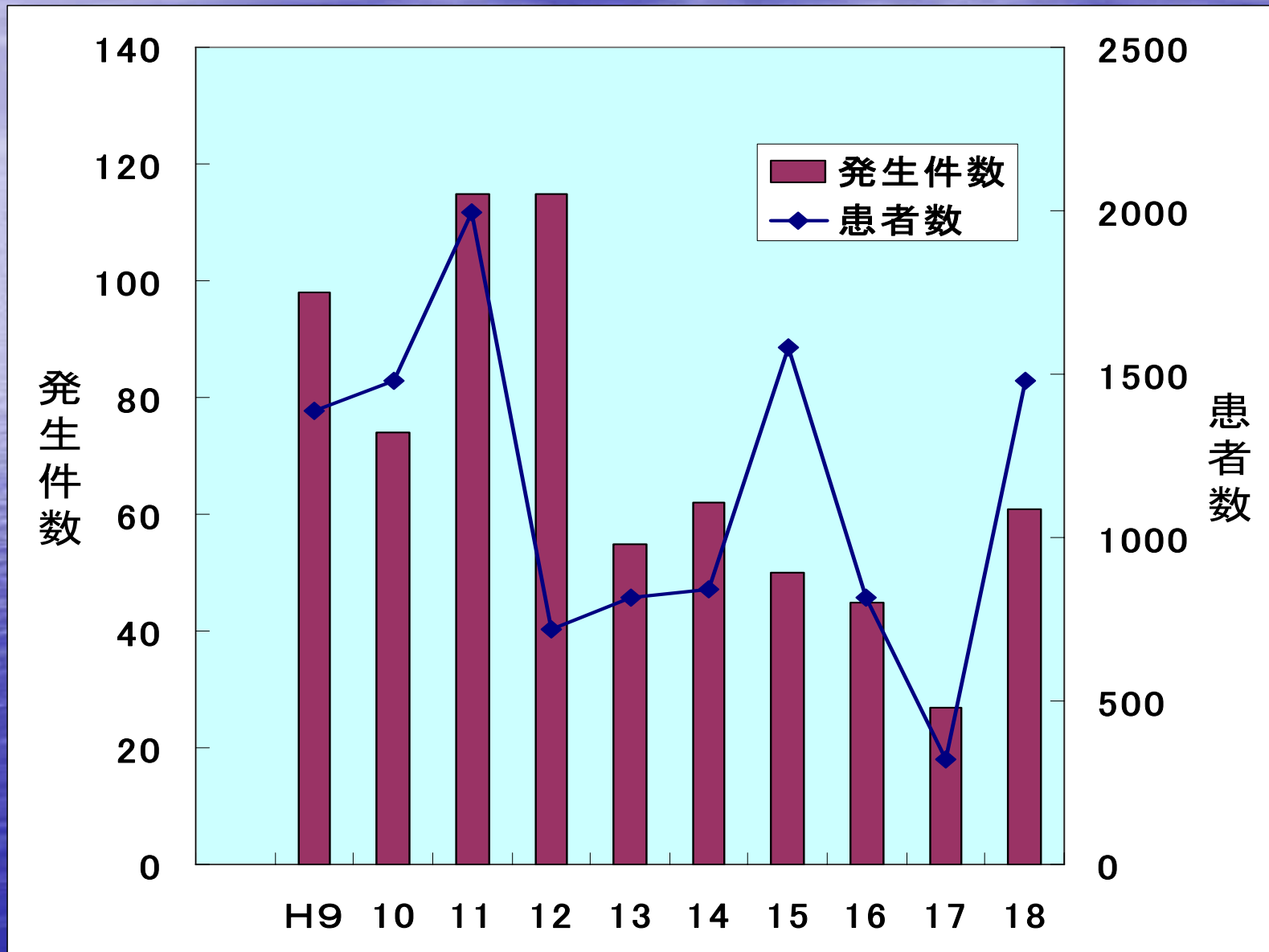
食中毒発生状況

平成18年 北海道

発生件数及び患者数

	H18	H17	増 減
件 数	61	27	34
患者数	1, 482	320	1, 162

過去10年間の発生状況

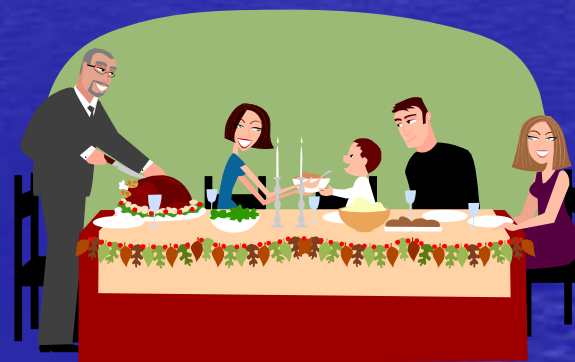


主な原因施設別発生状況(平成18年)

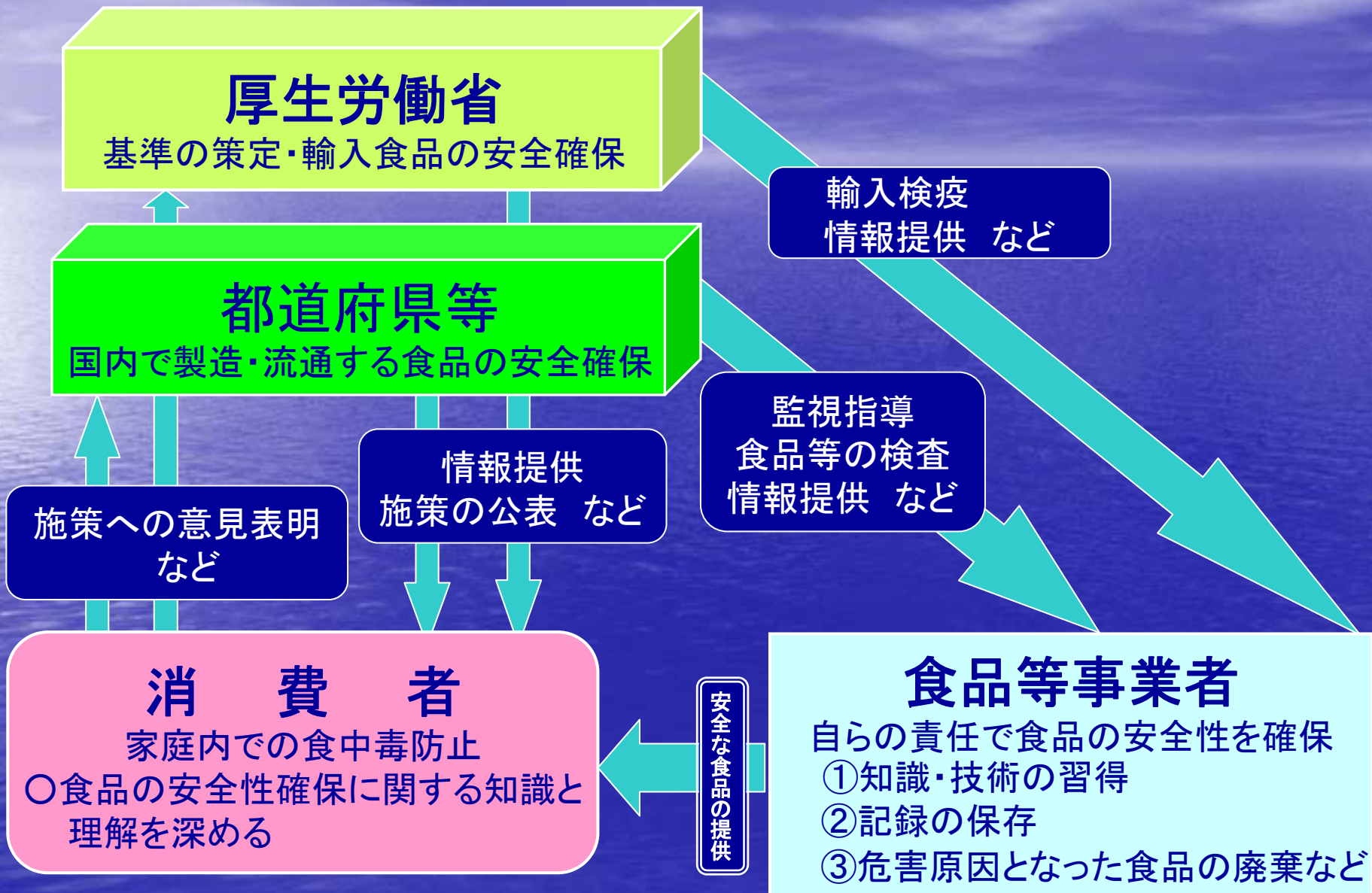
原因施設	病因物質	件数(%)	患者数(%)	摘要
飲食店 ホテル・旅館 仕出し・弁当 給食施設	計	41(67)	1,396(94)	
	ノロウイルス	25(41)	1,075(73)	冬季に多発
	細菌	16(26)	321(22)	夏季に多発
	カンピロバクター属菌	6(10)	60(4)	
	黄色ブドウ球菌	5(8)	88(6)	
	腸炎ビブリオ	3(5)	38(3)	
	ウエルシュ菌	2(3)	135(9)	
家庭	計	7(11)	17(1)	
	腸炎ビブリオ	4(7)	9(0.6)	
	植物性自然毒	2(3)	3(0.2)	野草、キノコ
	セレウス菌	1(1)	5(0.3)	



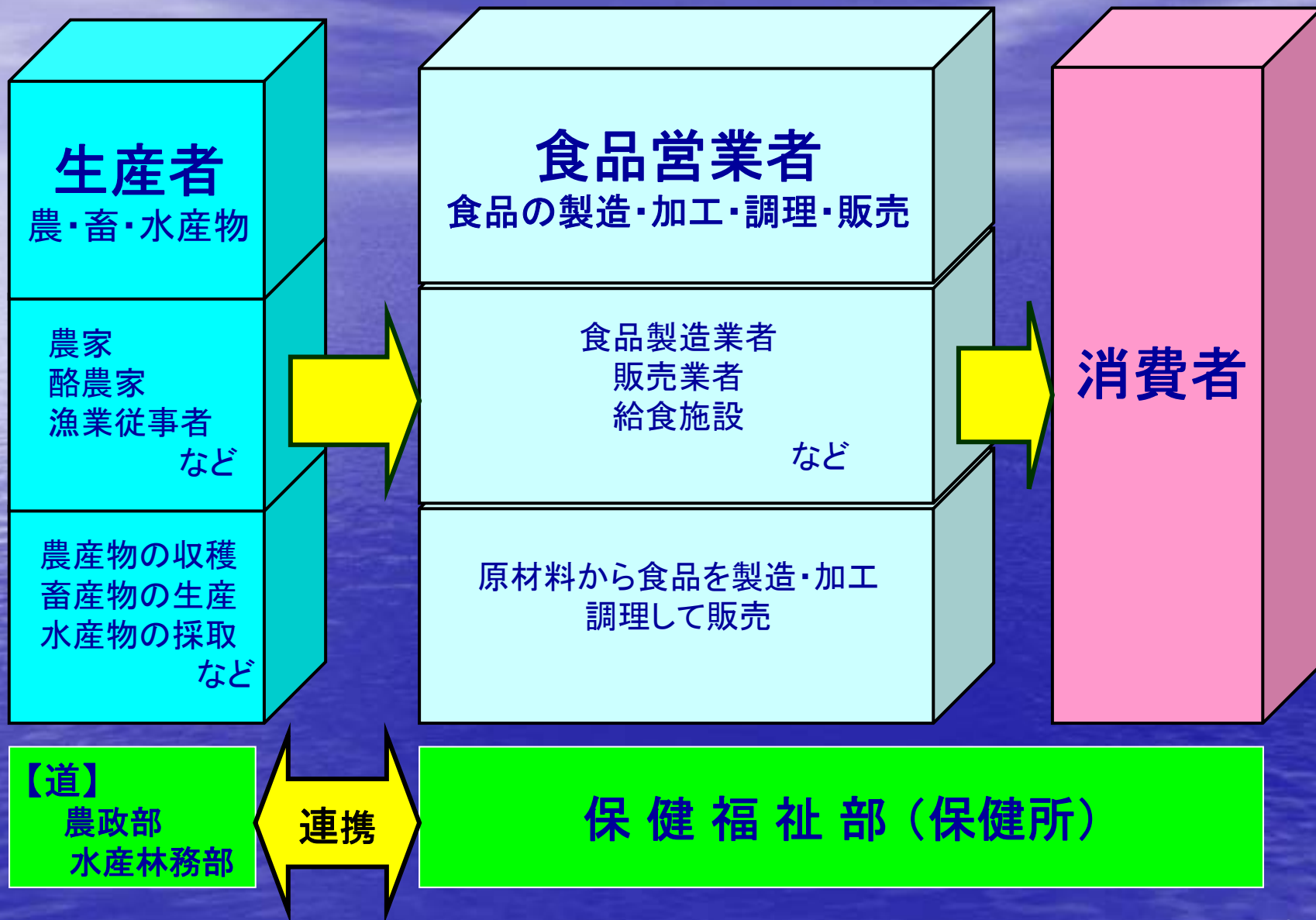
具体的な取り組み



行政機関・食品等事業者・消費者の役割



食品の供給工程(フードチェーン)



食品関係施設に対する監視指導等(1)

—北海道食品衛生監視指導計画—

平成19年度の重点取り組み事項

1 大規模食中毒等の発生防止対策

(1) ノロウイルス対策

調理従事者の健康管理、二次汚染防止など

(2) カンピロバクター属菌対策

食肉を取扱う施設の監視指導

食肉の生食に係る危険性の周知など

2 道産食品の安全確保対策

食品等の検査

※食肉・食肉製品、乳・乳製品、水産食品、
農産物等

など



食品関係施設に対する監視指導等(2)

4月	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
通 常 監 視											

食品表示
一斉監視

夏期食品
一斉取締り

食品・添加物
年末一斉取締り



保 健 所
(食品衛生協会と連携して実施)

食品関係施設に対する監視指導等(3)

—これまでの実施結果—

食品関係施設への立入検査

年度	対象施設数	立入検査 計画数	立入検査 実施件数	達成率 (%)
平成16年度	81,789	86,460	79,474	92
平成17年度	82,167	86,553	82,487	95
平成18年度	80,820	85,232	77,215	91

食品の収去検査

年度	計画検体数	検査検体数	達成率 (%)
平成16年度	4,891	5,681	116
平成17年度	4,997	5,730	115
平成18年度	5,605	5,465	98

消費者等への普及啓発

―食中毒予防に関する公表・情報提供の実績―

年月	内 容	公表手段
H18.7月	腸炎ビブリオによる食中毒の予防	ホームページ(HP)
8月	細菌性食中毒の予防	HP
10月	キノコによる食中毒の予防	HP
12月	ノロウイルスによる食中毒の予防	HP
H19.5月	有毒植物(山野草)の誤食による食中毒の予防	HP
6月	細菌性食中毒の予防→リーフレット(PDF)配信	HP
6月11日	平成19年の食中毒警報第1号の発令	HP+報道発表
都度(H18)	食中毒の発生について→26件(*) 〔 5件:HPのみ (患者数10名未満) 21件:HP+報道発表(同10名以上) 〕	HP/報道発表

* 道立保健所管内において発生した食中毒事例のうち、原因施設が判明し行政処分を行った事例について公表

細菌性食中毒予防の啓発リーフレット

知って防ごう 食中毒！！

～細菌による食中毒を防止するために～

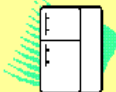
道内で発生する食中毒の約半数が、カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌によるものです。細菌による食中毒は、食品関係業者はもとより家庭でもほんの少し注意するだけで防ぐことができます。

食中毒予防の三原則



つけない(清潔)

食品ごとに次のことに気をつけて、みんなで食中毒を防ぎましょう！！



ふやさない(迅速・冷却)



やっつける(加熱)

●平成18年食中毒発生状況

平成18年は、61件(患者1,482名)の食中毒が発生しており、平成17年の発生件数27件(患者320名)を大きく上回りました。

区分	平成18年	平成17年	増減
件数	61	27	34
患者数	1,482	320	1,162

【食肉】

食肉には、カンピロバクターやサルモネラ、腸管出血性大腸菌O157などの食中毒菌が付着している場合があります。

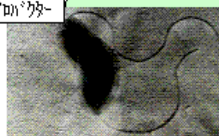
カンピロバクターとは？

- 鶏や牛、豚などの動物の消化管内に存在する。
- 比較的少量の細菌で食中毒を起こす。
- 汚染された鶏肉や牛レバーなどを生や半生で食べることで感染する。
- 熱に強く、十分に加熱すれば死んでしまう。

カンピロバクターに注意！！

近年、全国的にカンピロバクターによる食中毒が増加しています。道内でも平成17年に9件、平成18年に12件の発生と、増加傾向にあります。

カンピロバクター



食中毒を防ぐポイント！

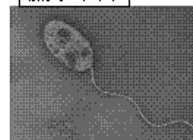
- ☆生肉(生レバー、鶏さしみなど)は食べないようにしましょう！
- ☆肉は十分に加熱して食べましょう！
- ☆生肉を触った手や箸、まな板、包丁などは十分に洗浄・消毒しましょう！
- ☆焼き肉などをする時は、生肉を扱う器具(箸等)を別に用意しましょう！

【魚介類】

魚介類には腸炎ビブリオが付着している場合があります。



腸炎ビブリオ



腸炎ビブリオとは？

- 夏場に多く発生する食中毒である。
- 海水中に存在し、海水温が20℃を超えると盛んに増殖し、魚介類に付着する。
- 汚染された刺身や魚介類を食べることにより感染する。
- 熱に強く、十分に加熱すれば死んでしまう。
- 真水にも強い。

食中毒を防ぐポイント！

- ☆魚介類は、調理前に流水(水道水)でよく洗いましょう！
- ☆冷蔵保存(4℃以下)を徹底しましょう！
- ☆できるだけ加熱して食べましょう！
- ☆刺身を食べる場合は、調理後できるだけ早く食べましょう！

【加工食品】

ほとんどの食中毒菌は、加熱により死滅しますが、ウエルシュ菌や黄色ブドウ球菌は、加熱後も菌や毒素が残る場合があります。

加熱前、加熱後の食品の取り扱いにも十分注意しましょう！

食中毒を防ぐポイント！

- ☆調理をする前には、十分に手を洗いましょう！
- ☆すぐに食べない場合は、小分けなどして速やかに冷却・保存しましょう！
- ☆あたためなおす場合は、再度中心部まで十分に加熱しましょう！
- ☆食品別に調理器具は使い分けましょう！



編集：北海道保健福祉部保健医療局
食品衛生課食品安全グループ
(Tel. 011-204-5261)



ほんの少しの注意と実行で、おいしく、たのしく、安全な食事を！

食品関係施設における自主衛生管理の推進(1)

－HACCPによる自主衛生管理の導入－

○HACCPに基づく衛生管理導入の評価事業
(平成14年度～)

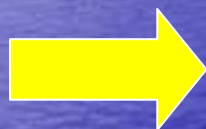
○北海道HACCP自主衛生管理認証制度
(平成19年度～)

食品関係施設における自主衛生管理の推進(2)

—HACCPによる自主衛生管理の導入—

営業者

食品製造加工施設
スーパーマーケット(バックヤード)

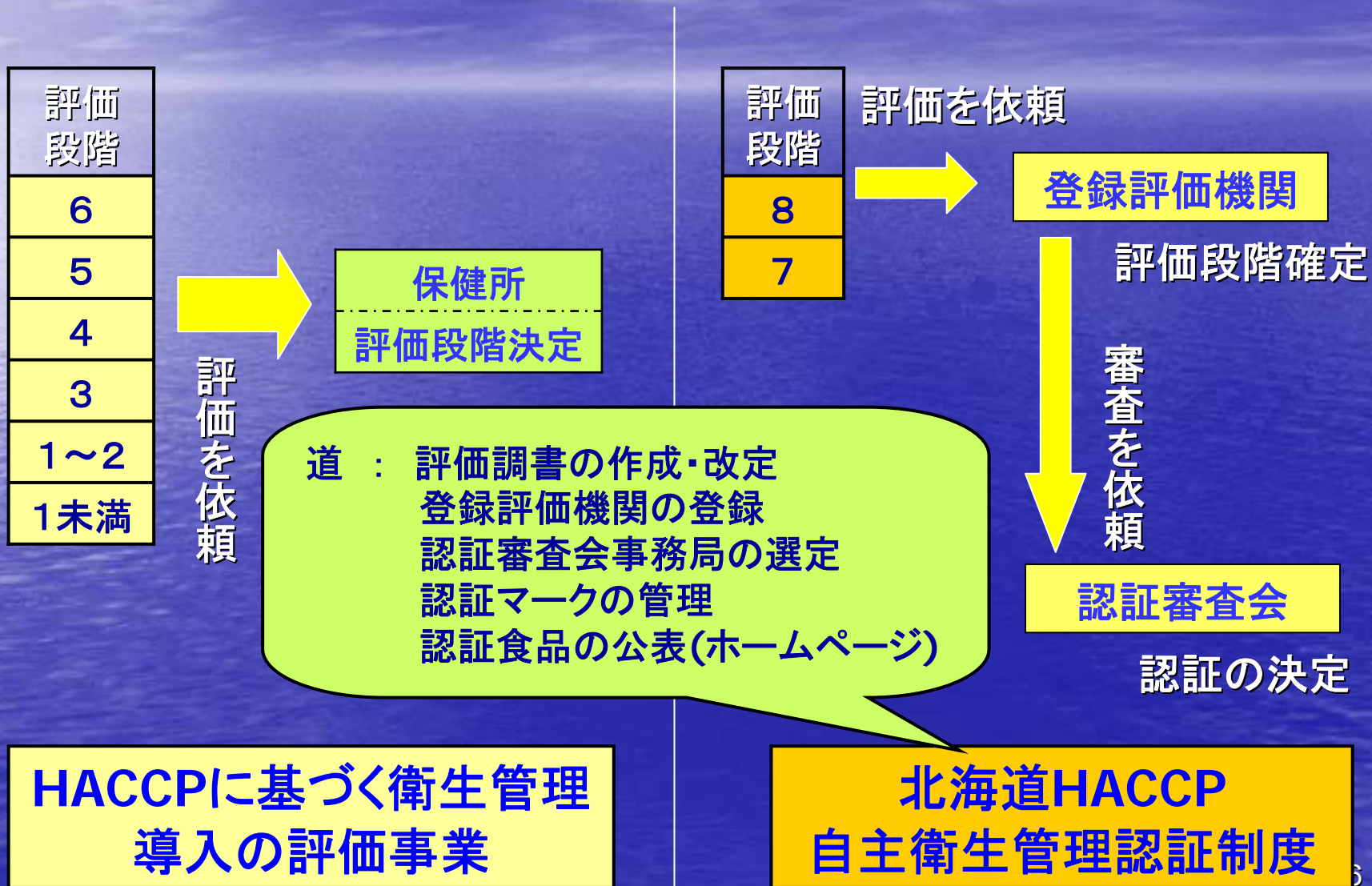


自己採点
評価調書による

評価段階	内 容
8	HACCPに基づいた高度な自主管理を実施
7	HACCPに基づいた自主衛生管理に積極的に取り組んでいる
6	HACCPに基づいた自主管理に取り組んでいる
5	HACCPに基づいた自主管理に取り組み始めた
4	自主管理ができておりHACCPに基づいた取組みが可能
3	自主管理に積極的に取り組んでいる
1~2	自主管理に取り組み始めた
1未満	もう少し努力が必要

食品関係施設における自主衛生管理の推進(3)

—HACCPによる自主衛生管理の導入—



食品関係施設における自主衛生管理の推進(4) ー北海道HACCP自主衛生管理認証制度のメリットー

食品営業者にとっては・・・

- HACCPの実践→衛生水準の向上→食中毒などの発生リスクを低減させる
- 万一のトラブル発生時でも、原因究明・改善が容易となる
- 従業員の衛生意識が向上する
- 自主衛生管理の取組みにける姿勢・努力を消費者などに広くアピールできる



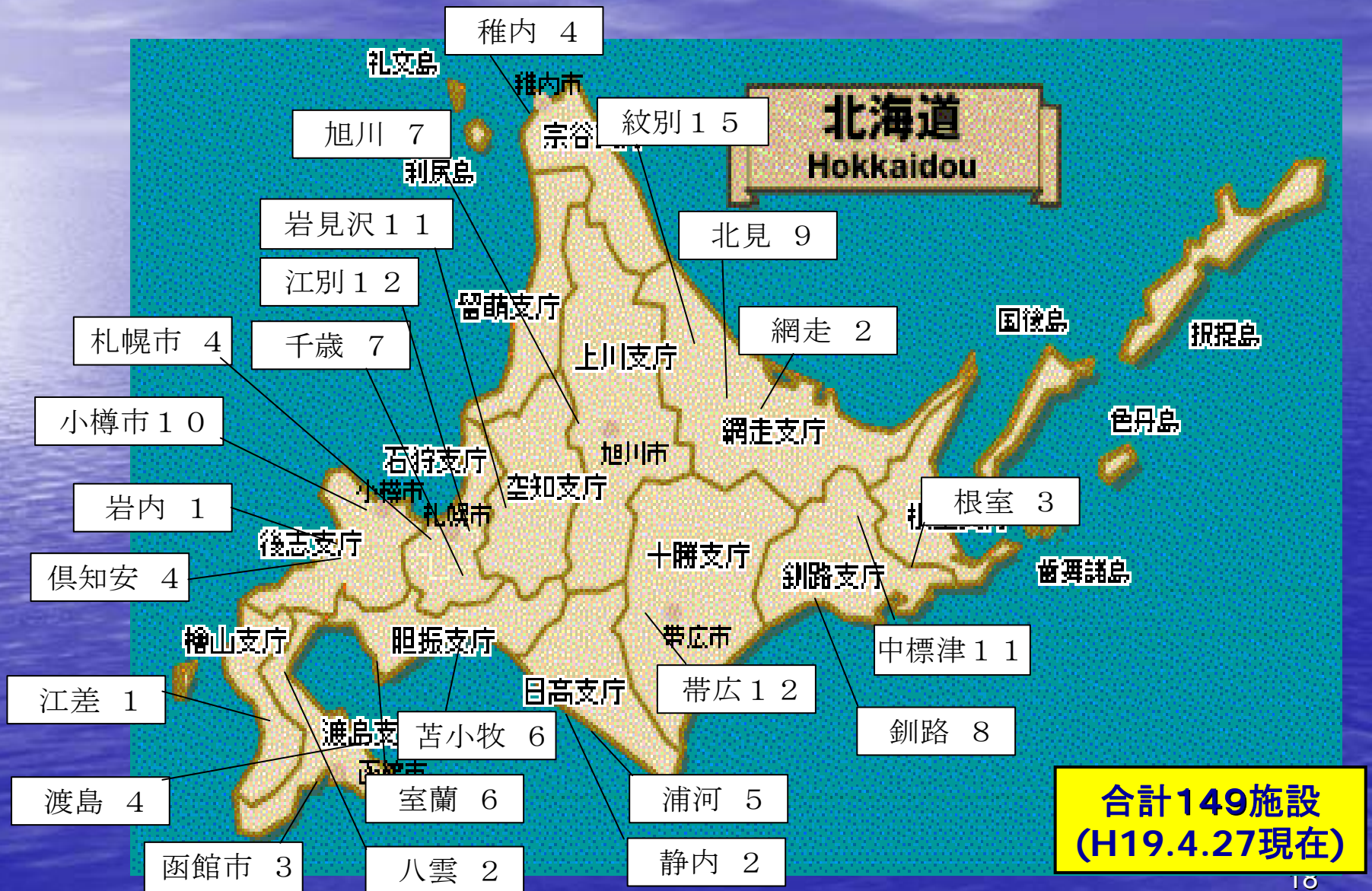
北海道HACCP
自主衛生管理認証



消費者にとっては・・・

- 食中毒などに遭うリスクが低減する
- 認証された営業者の名称等を公表するので、購入する食品や利用する店舗の選択に役立つ

これまでの実績【評価状況】(1)



これまでの実績【評価状況】(2)

対象製品区分	製品数	対象製品
肉・卵類及びその加工品	13	カット肉、冷凍ハンバーグ、ハム等
乳及び乳製品	18	ナチュラルチーズ、アイスクリーム等
魚介類及びその加工品	53	いくら、たらこ、かずのこ、さけ山漬け、冷凍ホタテ貝柱、スモークサーモン等
穀類・豆類及びその加工品	10	生めん、乾そば、みそ、納豆等
冷凍食品	6	コロッケ、寿司種、カット野菜等
菓子類	2	シュークリーム、バウムクーヘン
飲料類	8	たもぎ茸エキス、日本酒
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1	ぜんざい、しるこ
弁当・そう菜類	15	そうざい、機肉食、パックご飯、切り餅等
その他	11	調味液、わさび製品、コンソメ、クルトン等

食中毒予防対策のほか、食品の安全確保に関する北海道の取組みについては、こちらへお問い合わせください。

- 北海道保健福祉部保健医療局食品衛生課
TEL:011-204-5261 (直通)
E-mailアドレス:
hofuku.shokuhin1@pref.hokkaido.lg.jp

★食品衛生課のホームページもご覧ください
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/she>